

INOVASI BASRENG IKAN GABUS (*Channa striata*) DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)

Aulia Fatihah Hidayat^{1*}, Ita Fatkhur Romadhoni^{2*}, Lilis Sulandari^{3*},
Qorry' Aina^{4*}

^{1,2,3,4} Sarjana Terapan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Jawa Timur,
Indonesia

*Penulis Korespondensi: Auliahidayat38@gmail.com

Abstract. This study aims to determine the sensory characteristics of basreng snakehead fish (*Channa striata*) with the addition of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) and determine the most preferred formulation. The study used a quantitative experimental method with the addition of oyster mushrooms at 10%, 20%, and 30%. Organoleptic tests on color, aroma, texture, taste, and preference were carried out by 35 panelists (30 semi-trained panelists and 5 trained panelists). Data were analyzed using the One-Way ANOVA test at a significance level of 5%. The results showed that the addition of oyster mushrooms significantly affected the color attribute, but did not significantly affect the attributes of aroma, texture, taste, and preference. The addition of 20% oyster mushrooms obtained an average color value of 4.43 (light brown but there are a few brown parts), aroma 3.89 (typical snakehead fish and oyster mushrooms are quite balanced), texture 3.86 (crunchy outer and inner textures, the surface is starting to become less even), taste 4.06 (quite balanced, but one of the flavors (snakehead fish or mushrooms) is slightly more pronounced), and preference 4.11 (like). Based on the results of the study, it can be concluded that the addition of 20% oyster mushrooms produces the best sensory characteristics.

Keywords: basreng; snakehead fish; oyster mushrooms; sensory quality; organoleptic test

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori basreng ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) serta menentukan formulasi yang paling disukai. Penelitian menggunakan metode eksperimen kuantitatif dengan penambahan jamur tiram sebesar 10%, 20%, dan 30%. Uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan dilakukan oleh 35 panelis (30 panelis semi terlatih dan 5 panelis terlatih). Data dianalisis menggunakan uji *One-Way ANOVA* pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram berpengaruh nyata terhadap atribut warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap atribut aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan. Penambahan jamur tiram 20% memperoleh nilai rata-rata warna 4,43 (warna coklat muda namun ada sedikit beberapa bagian warna coklat), aroma 3,89 (khas ikan gabus dan jamur tiram cukup seimbang), tekstur 3,86 (tekstur luar dan dalam renyah, permukaan mulai kurang rata), rasa 4,06 (cukup seimbang, namun salah satu rasa (ikan gabus atau jamur) sedikit lebih terasa), dan kesukaan 4,11 (suka). Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penambahan jamur tiram 20% menghasilkan karakteristik sensori terbaik

Kata kunci: basreng; ikan gabus; jamur tiram; mutu sensoris; uji organoleptik.

1. LATAR BELAKANG

Bakso merupakan makanan khas Indonesia yang populer karena tekstur kenyal dan rasa gurihnya. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3818:2014), bakso merupakan olahan daging yang dicampur pati, bumbu, dan bahan tambahan pangan lain yang diizinkan (Cangara et al., 2024). Seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat, bakso tidak hanya disajikan dalam bentuk berkuah, tetapi juga berkembang menjadi camilan siap santap berupa bakso goreng atau basreng sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan (Zailato & Agustinawati, 2023).

Sebagai tindak lanjut dari pemanfaatan bahan baku alternatif pada produk bakso, ikan gabus (*Channa striata*) berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan karena mudah diperoleh, memiliki harga relatif terjangkau, serta mempunyai rasa gurih dan tekstur daging yang padat sehingga sesuai digunakan pada produk yang memerlukan daya ikat dan kekenyalan yang baik (Dewita et al., 2022; Wijayanti et al., 2023). Selain itu, jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan komoditas pangan yang melimpah dan diketahui dapat memberikan karakteristik sensori khas pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa (Apriani et al., 2022).

Berdasarkan ketersediaan ikan gabus dan pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan tambahan dalam produk olahan, pengembangan basreng menjadi salah satu bentuk inovasi pangan berbasis bahan lokal. Penelitian mengenai pengembangan basreng berbahan ikan telah dilakukan menggunakan ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan menghasilkan produk dengan cita rasa gurih serta tekstur renyah yang dapat diterima masyarakat (Zainul & Wijaya, 2024). Namun, penelitian mengenai basreng berbahan ikan gabus dengan penambahan jamur tiram masih terbatas, demikian pula pengaruh penambahan jamur tiram terhadap karakteristik sensori basreng ikan gabus belum banyak dikaji.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengaruh penambahan jamur tiram pada berbagai persentase terhadap karakteristik sensori basreng ikan gabus melalui uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan.

2. KAJIAN TEORITIS

A. Kajian Teori Basreng Ikan

Bagian ini menguraikan teori-teori relevan yang mendasari topik penelitian dan memberikan ulasan tentang beberapa penelitian sebelumnya yang relevan dan memberikan acuan serta landasan bagi penelitian ini dilakukan. Jika ada hipotesis, bisa dinyatakan tidak tersurat dan tidak harus dalam kalimat tanya. Basreng atau bakso goreng merupakan hidangan tradisional daerah Bandung yang berbeda dengan bakso pada umumnya karena melalui proses perebusan, pengeringan, dan penggorengan serta disajikan sebagai camilan siap santap (Amananti, 2024). Basreng dapat digoreng hingga renyah menyerupai kerupuk atau digoreng setengah matang sehingga teksturnya tetap kenyal (Nona et al., 2024). Bahan utama pembuatan basreng terdiri atas ikan sebagai sumber protein, tepung tapioka sebagai bahan pengikat, serta bumbu-bumbu seperti bawang putih, garam, merica, gula, dan air es. Basreng yang baik memiliki warna kuning kecokelatan, aroma gurih khas ikan, dan tekstur renyah sehingga dapat diterima konsumen (Zainul & Wijaya, 2024).

B. Kajian Teori Ikan Gabus

Ikan gabus merupakan ikan air tawar yang banyak ditemukan di Indonesia, mudah diperoleh, dan memiliki harga yang relatif terjangkau (Dewita et al., 2022). Ikan gabus mempunyai karakteristik rasa gurih serta tekstur daging yang padat sehingga cocok digunakan sebagai bahan baku produk olahan yang memerlukan daya ikat dan kekenyalan yang baik (Wijayanti et al., 2023). Selain itu, ikan gabus memiliki

kandungan daging yang cukup banyak sehingga dapat dimanfaatkan secara optimal dalam pembuatan berbagai produk olahan, termasuk basreng.

C. Kajian Teori Jamur Tiram

Jamur tiram merupakan komoditas pangan yang mudah dibudidayakan dan banyak tersedia di Indonesia. Selama musim panen raya, produksi jamur tiram cenderung melimpah sehingga diperlukan inovasi dalam metode pengolahan guna meningkatkan nilai pemanfaatannya. Penggunaan jamur tiram dalam produk olahan diketahui dapat memberikan karakteristik sensori yang khas, terutama pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa (Apriani et al., 2022). Oleh karena itu, penambahan jamur tiram diharapkan dapat menghasilkan variasi karakteristik sensori pada produk basreng ikan gabus.

Penelitian mengenai pengembangan produk basreng berbahan ikan telah dilakukan sebelumnya menggunakan ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai bahan baku utama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa basreng ikan bandeng memiliki cita rasa gurih dan tekstur renyah sehingga dapat diterima oleh masyarakat sebagai produk camilan inovatif (Zainul & Wijaya, 2024). Namun, penelitian mengenai basreng yang memanfaatkan ikan gabus dengan penambahan jamur tiram masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur tiram terhadap karakteristik sensori basreng ikan gabus.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen kuantitatif yang bertujuan mengetahui pengaruh penambahan jamur tiram terhadap karakteristik sensori basreng ikan gabus. Variabel bebas pada penelitian ini adalah persentase penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebesar 10%, 20%, dan 30%, sedangkan variabel terikat meliputi karakteristik sensori basreng ikan gabus yang terdiri atas warna, tekstur, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan. Penelitian dilaksanakan di Fakultas Vokasi Universitas Negeri Surabaya (UNESA) pada bulan September 2025 sampai Mei 2026.

Pembuatan basreng ikan gabus diawali dengan pencucian dan penghalusan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, perebusan, pendinginan, pemotongan, dan penggorengan menggunakan metode *deep frying* pada suhu 150–175°C selama 30 menit. Formula dasar produk mengacu pada penelitian Zainul dan Wijaya (2024) dengan modifikasi penambahan jamur tiram sebesar 10%, 20%, dan 30%.

Pengumpulan data diperoleh melalui uji sensori oleh 35 panelis yang terdiri atas 5 panelis terlatih dan 30 panelis semi terlatih menggunakan lembar uji organoleptik skala Likert 1–5 untuk menilai atribut warna, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan. Data dianalisis menggunakan uji *One-Way ANOVA* pada taraf signifikansi 5% dengan bantuan IBM SPSS Statistics 25, dilanjutkan uji Duncan apabila terdapat perbedaan nyata antarperlakuan, sedangkan penentuan produk terbaik didasarkan pada nilai rata-rata tertinggi dan tingkat kesukaan panelis.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Sensori

Warna

Warna merupakan atribut sensori yang berperan penting dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa rata-rata skor warna basreng ikan gabus dengan penambahan jamur tiram berkisar antara 3,17–4,43. Perlakuan penambahan jamur tiram 20% memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,43 dengan kriteria warna coklat muda, namun terdapat sedikit bagian warna coklat. Sementara itu, perlakuan 10% memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,71, sedangkan perlakuan 30% memperoleh nilai rata-rata terendah sebesar 3,17 yang menunjukkan warna cukup coklat namun masih terdapat bagian yang kurang merata.

Hasil analisis menggunakan *One-Way ANOVA* menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram memberikan pengaruh nyata terhadap atribut warna basreng ikan gabus ($\text{Sig.}=0,000<0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan terhadap warna basreng pada setiap perlakuan penambahan jamur tiram.

Penambahan jamur tiram sebesar 20% menghasilkan keseimbangan komposisi antara ikan gabus dan jamur tiram sehingga proses pencoklatan saat penggorengan berlangsung optimal. Menurut Horsy et al. (2025), kondisi tersebut diduga disebabkan oleh terjadinya reaksi Maillard, yaitu reaksi antara gula pereduksi dan asam amino atau protein selama proses pemanasan.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu atribut sensori yang berkaitan dengan tingkat kerenyahan produk. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur basreng ikan gabus berada pada Skor 4. Perlakuan penambahan jamur tiram 20%, 10% dan 30% masing-masing memperoleh nilai sama. Semua perlakuan berada pada kriteria tekstur luar dan dalam renyah dengan permukaan mulai kurang rata.

Berdasarkan hasil analisis *One-Way ANOVA*, diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,993 ($>0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa penambahan jamur tiram pada konsentrasi 10%, 20%, dan 30% tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur basreng ikan gabus. Meskipun demikian, perlakuan 20% menunjukkan kecenderungan menghasilkan tekstur yang lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya.

Secara umum, tekstur produk pangan dipengaruhi oleh komposisi bahan, kadar air, kandungan protein, serta proses pengolahan. Yuwana (2022) menyatakan bahwa kandungan air jamur tiram yang cukup tinggi dapat memengaruhi pembentukan tekstur produk pangan. Namun, pengaruh tersebut dapat diminimalkan apabila bahan utama dalam adonan masih mendominasi struktur produk. Penelitian Hariadi dan Rahimah (2017) juga menyebutkan bahwa penggunaan jamur tiram dalam jumlah yang tepat dapat

memperbaiki karakteristik tekstur produk olahan ikan tanpa menyebabkan tekstur menjadi terlalu lunak atau lembek.

Aroma

Aroma merupakan atribut sensori yang dapat memengaruhi daya tarik dan penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Nilai rata-rata aroma basreng ikan gabus berada pada rentang 3,49–3,89. Perlakuan dengan penambahan jamur tiram 20% dan 10% memperoleh skor 4 dengan kriteria aroma khas ikan gabus dan jamur tiram cukup seimbang. Sedangkan perlakuan 30% memperoleh nilai sebesar 3,49 dengan kriteria aroma khas ikan gabus dan jamur tiram cukup seimbang, namun kurang dibandingkan aroma dasar basreng.

Hasil analisis *One-Way ANOVA* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,286 ($>0,05$), sehingga penambahan jamur tiram tidak berpengaruh nyata terhadap aroma basreng ikan gabus. Kondisi ini diduga terjadi karena aroma khas ikan gabus, bawang, serta proses penggorengan masih mendominasi produk sehingga perbedaan aroma akibat penambahan jamur tiram tidak terdeteksi secara nyata oleh panelis.

Menurut Schmidberger dan Schieberle (2020), proses penggorengan menghasilkan aroma gurih yang cukup dominan sehingga dapat menutupi perbedaan aroma dari bahan tambahan. Hasil penelitian Nuraini et al. (2025) juga menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram hingga 50% tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aroma sensori produk bakso ikan karena karakteristik ikan dan bumbu masih mendominasi aroma akhir produk.

Rasa

Rasa merupakan atribut sensori yang paling penting karena menjadi faktor utama dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa nilai rata-rata rasa berada pada skor 4. Perlakuan penambahan jamur tiram 10%, 20% dan 30% memperoleh nilai yang sama dengan kriteria rasa cukup seimbang.

Hasil analisis menggunakan *One-Way ANOVA* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,598 ($>0,05$), sehingga penambahan jamur tiram tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rasa basreng ikan gabus. Meskipun demikian, panelis cenderung lebih menyukai perlakuan 20% karena menghasilkan perpaduan rasa yang seimbang antara ikan gabus dan jamur tiram.

Nuraini et al. (2025) menyatakan bahwa jamur tiram mengandung asam glutamat yang berperan dalam menghasilkan cita rasa gurih (*umami*). Namun, apabila jumlah penambahan tidak terlalu berbeda dan masih berada dalam batas formulasi yang seimbang, perubahan rasa yang dihasilkan sering kali tidak cukup besar untuk menghasilkan perbedaan yang signifikan secara statistik.

Kesukaan

Atribut kesukaan mencerminkan tingkat penerimaan panelis terhadap produk secara keseluruhan berdasarkan kombinasi warna, tekstur, aroma, dan rasa. Hasil uji sensori menunjukkan nilai rata-rata kesukaan panelis berada pada skor 4. Perlakuan penambahan jamur tiram 10%, 20% dan 30% memperoleh skor 4 dengan kriteria suka.

Berdasarkan hasil analisis *One-Way ANOVA*, diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,168 ($>0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa penambahan jamur tiram tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Menurut Meilgaard et al. (2016), tingkat penerimaan keseluruhan dipengaruhi oleh interaksi berbagai atribut sensori sehingga produk dengan keseimbangan karakteristik yang baik akan memperoleh tingkat kesukaan yang lebih tinggi.

Hasil Produk Terbaik

Penentuan produk terbaik dalam penelitian didasarkan pada hasil uji sensori yang meliputi atribut warna, tekstur, aroma, rasa dan tingkat kesukaan. Penentuan produk terbaik dalam penelitian basreng ikan gabus dengan penambahan jamur tiram dilakukan berdasarkan hasil uji sensoris yang meliputi atribut warna, tekstur, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan. Nilai rata-rata setiap atribut serta hasil uji *One-Way ANOVA* digunakan sebagai dasar dalam menentukan perlakuan yang paling disukai panelis. Berikut adalah Gambar produk terbaik.



Gambar 1. Produk terbaik

Hasil penilaian bareng ikan gabus dengan penambahan jamur tiram disajikan pada Tabel berikut.

Tabel 1. Rekapitulasi Nilai Rata- rata Seluruh Atribut Sensori

Jamur Tiram	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Kesukaan
30%	3,17 ^a	3,83 ^a	3,49 ^a	3,83 ^a	3,66 ^a
10%	3,71 ^b	3,83 ^a	3,57 ^a	3,86 ^a	3,74 ^a
20%	4,43 ^c	3,86 ^a	3,89 ^a	4,06 ^a	4,11 ^a

Sumber: Data penelitian (2026)

Berdasarkan Tabel 1. Penentuan produk terbaik dilakukan berdasarkan nilai rata-rata seluruh atribut sensori serta hasil uji *One-Way ANOVA*. Perlakuan penambahan jamur tiram 20% menunjukkan nilai tertinggi pada atribut warna 4,43 (warna coklat muda, namun terdapat sedikit bagian warna coklat), aroma 3,89 (aroma khas ikan gabus dan jamur tiram cukup seimbang), tekstur 3,86 (tekstur luar dan dalam renyah, permukaann mulai kurang merata), rasa 4,06 (Rasa cukup seimbang, namun salah satu rasa (ikan gabus atau jamur tiram) sedikit lebih terasa, dan kesukaan 4,11 (suka). Huruf superskrip yang berbeda (a, b, c) menunjukkan bahwa ketiga perlakuan berbeda nyata pada atribut warna. Dengan demikian, penambahan jamur tiram sebesar 20% ditetapkan sebagai formulasi terbaik dalam pembuatan basreng ikan gabus.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penambahan jamur tiram pada basreng ikan gabus memberikan pengaruh nyata terhadap atribut warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap atribut tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan. Produk ini memiliki warna coklat muda, tekstur cukup renyah, aroma khas ikan gabus dan jamur tiram yang cukup seimbang, serta rasa gurih yang paling disukai panelis. Perlakuan penambahan jamur tiram sebesar 20% menghasilkan karakteristik sensori terbaik pada atribut warna 4,43 (warna coklat muda, namun terdapat sedikit bagian warna coklat), aroma 3,89 (aroma khas ikan gabus dan jamur tiram cukup seimbang), tekstur 3,86 (tekstur luar dan dalam renyah, permukaann mulai kurang merata), rasa 4,06 (Rasa cukup seimbang, namun salah satu rasa (ikan gabus atau jamur tiram) sedikit lebih terasa, dan kesukaan 4,11 (suka).

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji variasi persentase penambahan jamur tiram yang lebih beragam serta melakukan analisis kandungan gizi, seperti protein dan serat, pada formulasi terbaik guna memperoleh produk basreng ikan gabus dengan karakteristik sensori dan nilai gizi yang lebih optimum.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya yang telah memberikan fasilitas dan

dukungan selama pelaksanaan penelitian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan, pelaksanaan, serta penyelesaian penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amananti, W. (2024). Kajian Proporsi Daging Ayam dan tepung Tapioka Pada Bakso Goreng Terhadap Analisa Kadar air, Lemak, Dan Organoleptik. 4(02), 7823–7830.
- Apriani, R., Astuti, S., S, S. A., & Susilawati. (2022, 1 21). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*): Evaluasi Sifat Kimia Kimia Dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1).
- Arianto, D.P., dkk. (2013). *Karakteristik Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan*. *Agrointek*. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v7i2.2052>
- Bhatwalkar, S. B., Mondal, R., Krishna, S. B. N., Adam, J. K., Govender, P., & Anupam, R. (2021). Antibacterial Properties of Organosulfur Compounds of Garlic (*Allium sativum*). *Pub Med Central*. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.613077>
- Cangara, A. S., Adhawati, S. S., Amiluddin, Gosari, B. A. J., Sudrajat, I., & Sani, A. N. M. (2024). Analisis Komparatif Preferensi Konsumen terhadap Bakso dengan Kandungan 70% Ikan Barakuda (*Sphyrna barracuda*) dan 9% Rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). 8(December), 13–20.
- Carmac, z. (2025). *Effects of Emulsification, Binding Agents, and Rosemary Extract on the Quality of Boudin Made from Cold-Smoked Salmon Trimmings*. *Agriculture Institute*.
- Dewita, D., Sidauruk, S. W., & Desmelati, D. (2022). *Amino Acid and Mineral Profiles of Fresh Snakehead (Channa striata) Meat to Potential as an Immune System*.
- Dwiloka, B., Nurwantoro, & Hintono, A. (2021). Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Pemanasan Berulang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Effiong, M. E., Umeokwochi, C. P., Afolabi, I. S., & Chinedu, S. N. (2023). *Assessing the nutritional quality of Pleurotus ostreatus (oyster mushroom)*. *Frontiers in Nutrition*, 10 (January), 1–13. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1279208>
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2022). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) Dan Tomat (*Lycopersicon esculentum* mill) Sebagai Penyedap rasa Alami. <https://jurnal.pkr.ac.id/index.php/JPK/article/view/146>.
- Hariadi, H., dkk. (2017). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Bakso Ikan Nila Wortel terhadap Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*
- Hasan, G. q., & Abduladi, S. Y. (2022). *Molecular characterization of wild Pleurotus ostreatus (MW457626) and evaluation of β -glucans polysaccharide activities*. *Genomics (q-bio.GN)*, 8(1), 52–62. <https://doi.org/10.33640/2405-609X.3204>
- Hidayat, M., dkk. (2022). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Fermentasi Ikan. *Jurnal Biosains dan Edukasi*. <https://jurnal.stkipkieraha.ac.id/index.php/jbes>
- Horsy, L. E., Elias, V., Chaamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., nehme, a., & Maroun, E. B. (2025, 5). *Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review*. *Food MDPI*. <https://doi.org/10.3390/foods14111881>
- Janitra, A. A., & Dewi, E. N. (2022). pengaruh perbandingan maltodekstrin terhadap karakteristik

- kaldu jamur merang bubuk. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i3.469> Meilgaard, M., Civille, G.V., & Carr, B.T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques* (5th Edition). CRC Press.
- Mukhaimin, I., Wulansari, D., Ratnaningtyas, S., & Panjaitan, T. F. C. (2022). Analisis kandungan albumin, profil bobot molekul protein, kandungan logam berat, dan cemaran *Escherichia coli* pada ekstrak cair ikan gabus (*Channa striata*). <https://jpk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JPK/index>
- Mukti, Y. P., Wijaya, J., p, M. G. M., & Sukweenadhi, J. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram dan Tepung Jamur Kancing pada Daging Analog Berbasis Tepung Porang. *Indonesian Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 8, 84-92.
- Niti, E. (2024). Pertumbuhan Benih Ikan Gabus (*Channa striata*) pada media pemeliharaan akuaponik menggunakan pakan komersil dengan komposisi protein berbeda.
- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu Yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri*, 9(2).
- Nona, R. D., Wao, E. A., kendo, Y. D., Sari, N., Kue, C. T. Y., Peni, N., & Mei, M. f. (2024). Basreng Sebagai Gerbang kecerdasan Dalam Menumbuhkan Inovasi dan Kreatifitas Mahasiswa. *Jurnal Pengabdian Kepada MasyarakatUM*, 7(1). <https://doi.org/10.31604/jpm.v7i1.249-253>
- Nugroho, Astuti, & Hidayat. (2019). Pemanfaatan Tepung Tapioka dalam Industri Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 45-52.
- Nuraini, Y., Koesoemawardani, D., & Nuraini, F. (2025, 9 6). Pengaruh perbandingan Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori BaksoIkanTongkol. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/download/11053/6514/44877>.
- Pornawati, N., & Mulyana, D. (2023). Karakteristik dan Peranan Minyak Goreng dalam Pengolahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132-3142. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341>
- Sahara, E. (2025). *Telur Sebagai Pangan Fungsional "Strategi Meningkatkan Kualitas dan Daya Simpan"*. Unsri Press.
- Sakerebau, S. J., Amir, A., & Serudji, J. (2020). Uji Efektivitas Putih Telur Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Terhadap Penyembuhan Luka Bakar Derajat II pada Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia*, 1(2), 185-192. <https://doi.org/10.25077/jikesi.v1i2.97>
- Sari, A. K., Isamu, K. T., & Sartinah, A. (2022). Karakteristik Organoleptik dan Proksimat Ikan Gabus (*Channa striata*) AsapCairMenggunakanOven. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp/article/view/28383>
- Schmidberger, p. c., & Schieberle, P. (2020, 3 20). *Changes in the Key Aroma Compounds of Raw Shiitake Mushrooms (*Lentinula edodes*) Induced by Pan-Frying As Well As by Rehydration of Dry Mushrooms*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c01101>
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan Margarin dari Lemak Coklat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah.
- Siregar, I.M.D., dkk. (2020). Karakteristik Fisiko-Kimia Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

**INOVASI BASRENG IKAN GABUS (*Channa striata*) DENGAN
PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

- Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian*.
<https://doi.org/10.23960/jtihp.v25i2.129-138>
- Simahate, M. (2021). Pengaruh Pemberian Konsentrasi Gula terhadap Daya Simpan Sirup Mangga Arumanis..
- Spence, C. (2024). *The king of spices: On pepper's pungent pleasure*. *ScienceDirect*.
- Wijayanti, A., Emilyasari, D., Rahmawati, S. H., & Qulubi, M. H. (2023). Karakteristik dan Uji Organoleptik (*Channa striata*) Dengan Penambahan Tepung Porang(*Amorphophallus oncophyllus*).
- Widiyaningsih, E. N., & Mustamim, M. (2024). Pengelolaan Limbah Minyak Jelantah dan Dampaknya terhadap Lingkungan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Wulandari, & Wahyuni. (2020). Proses Pengolahan Singkong MenjadiTepungTapioka. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/4262>
- Yabudi, W., Yusuf, N., & Djailani, F. M. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Kaldu Bubuk Dari Hasil Samping Industri Pengolahan Ikan Tuna. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v7i10.11767>
- Zainul, L. M., & Wijaya, S. (2024). Modifikasi dan Inovasi Ikan Bandeng Menjadi Produk Olahan Basreng. <http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>