

DAFTAR PUSTAKA

- Alition, Petriana, J. C., & Mulia, V. B. (2021). Modifikasi masakan tradisional kalimantan berbahan dasar umbi-umbian. *Journey*, 4(2), 261–276.
- Amalia, A., Liputo, S. A., & Antuli, Z. (2023). Uji efektifitas suhu fermentasi terhadap karakteristik mikrobiologi dan kimia bakasang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Journal of Agritech Science*, 7(1), 41–50.
- Anggeraeni, R. W., Rahmawati, Y., Febriyana, M. M., & Astuti, I. A. D. (2021). Finot phystool (find out physics tools) sebagai media pengenalan alat-alat praktikum fisika berbasis aplikasi game android. *Journal of Learning and Instructional Studies*, 1(1), 1–8.
- Apling, M., & Nur, H. M. (2024). Pengembangan lkpd berbasis stem (science, technology, engineering and mathematic) untuk meningkatkan keterampilan problem solving di SMPN 3 Kota Ternate. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 9(1), 17–19.
- Arini, W., Saputra, V. R., & Ramadani, H. (2021). Pemanfaatan tumbuhan lokal secara tradisional dalam peningkatan ketahanan pangan oleh suku dayak iban di desa Mensiau, Kalimantan Barat. *Journal of Tropical Biology*, 9(1), 38–45. <https://short-url.org/1q2Ev>
- Aryani, Sulistyaningrum, T. W., Norhayani, & Yuliatma. (2024). Karakteristik proksimat dan organoleptik nuget ikan gabus dengan penambahan bawang dayak asal Kalimantan Tengah. *JPHPI*, 27(8), 684–692.
- Astria, N., Leksono, T., & Iriani, D. (2020). Pengaruh konsentrasi garam berbeda terhadap mutu peda ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanaguarta*). *Berkala Perikanan Terubuk*, 48(3), 1–12.
- Basuki, C. N., & Sudibyo, E. (2021). Pendidikan sains validasi media permainan teka-teki silang tiga dimensi (TTS3D) untuk meningkatkan pemahaman konsep pada materi lapisan bumi. *Pensa E-Jurnal*, 9(1), 53–58. <https://short-url.org/1q2Fc>
- Beru, T. A. (2020). *Eksistensi lepat sebagai makanan tradisional masyarakat gayo* [Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussakam Banda Aceh]. <https://11nq.com/6sZJN>

- Debora Pardosi. (2022). *Pengaruh konsentrasi ragi terhadap fermentasi tape pisang nangka (musa paradisiaca formatypica) mentah dengan uji organoleptik di parsoburan tengah*. [Skripsi Sarjana, Universitas Kristen Indonesia Jakarta]. <https://surl.li/pewxod>
- Dwinianti, E. F., Neliana, I. R., & Prasetyo, F. H. H. (2025). Review: potensi bakteri asam laktat (BAL) untuk meningkatkan mutu produk pangan. *Jurnal Penelitian Biologi Dan Terapannya*, 8(3), 263–278.
- Hakim, G. L., Nefasa, A. N., & Abdurrahman, Z. H. (2021). Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale var.rubrum*) terhadap kualitas organoleptik dan ph kefir susu kambing. *Tropical Animal Science*, 3(1), 19–25. <https://surl.li/jilgvj>
- Hamka. L., Adnan, & Kurnia, N. (2020). Pemanfaatan pembuatan kefir sebagai alternatif praktikum dalam pembelajaran bioteknologi konvensional di Kabupaten Enrekang. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2019(11), 720–723.
- Hao, Y., Li, J., Wang, J., & Chen, Y. (2024). Mechanisms of health improvement by lactiplantibacillus plantarum based on animal and human trials: a review. *Fermentation*, 10(2), 1–18.
- Harris, A. R., Andrie, M., & Taurina, W. (2022). Uji stabilitas kadar protein dalam sediaan kapsul freeze dry fase air ekstrak ikan gabus (*Channa striata*) menggunakan metode biuret. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1), 1-8.
- Hasdar, M., Wadli, & Meilani, D. (2021). Rancangan acak lengkap dan rancangan acak kelompok pada ph gelatin kulit domba dengan pretreatment larutan NaOH. *Journal of Technology and Food Processing*, 1(01), 17–23.
- Helida, A. (2021). Integration ethnobiology and conservation. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 4(1), 18–25.
- Jannah, S. W. (2022). Potensi kacang hijau menjadi bahan baku dalam pembuatan tempe sebagai sumber belajar pada materi bioteknologi konvensional. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 1299–1304.

- Kacaribu, A. A., & Darwin. (2024). Biotechnological lactic acid production from low-cost renewable sources via anaerobic microbial processes. *Journal of Biotechnology, Computational Biology and Bionanotechnology*, 105(2), 179–194.
- Khairani, M., Sutisna, & Suyanto, S. (2019). Studi meta-analisis pengaruh video pembelajaran terhadap hasil belajar peserta didik. *Jurnal Biolokus*, 2(1), 158–166.
- Lestari, E. P. (2022). Penggunaan lembar kerja dan rangkuman materi untuk meningkatkan motivasi belajar siswa dalam pembelajaran jarak jauh. *Jurnal Inovasi Pendidikan Berbantuan Teknologi*, 2(2), 158–164.
- Lestari, F., & Andriani, D. G. (2019). Validasi modul berbasis literasi pada mata kuliah statistika matematika. *Jurnal Math Educator Nusantara*., 5(01), 36–42. <https://short-url.org/1q2B3>
- Mahdaliana, Pramahartami, & Salamah. (2022). Teknologi diversifikasi olahan ikan gabus untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti Kota Ihokseumawe. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 58–69.
- Marantika, N. A., Haryati, S., & Sudjatinah, S. (2020). Konsentrasi garam terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bekasam ikan kurisi (*Nemipterus nemathophorus*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 40–46. <https://short-url.org/1q2BZ>
- Maulidah, S., Lukman Nulhakim, & Hendracipta, N. (2021). Pengembangan media pembelajaran berbasis audio visual menggunakan powtoon. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(7), 3564–3573.
- Maymunah, S., & Watini, S. (2021). Pemanfaatan media video dalam pembelajaran anak usia dini di masa pandemi covid - 19. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 4120–4127.
- Miftachurrochmah, A., Sunarharum, W. B., & Febrianto, K. (2025). Ikan fermentasi tradisional ‘bekasam’ sebagai penambah rasa: perspektif tentang karakteristik produk fermentasi dan sifat sensorik. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 1–11.

- Monalisya, V. (2021). *Pengaruh pemberian video edukasi terhadap tingkat pengetahuan remaja sekolah menengah atas tentang pendewasaan usia perkawinan di kota bengkulu tahun 2021* [Skripsi Sarjana, Poltekkes Kemenkes Bengkulu]. <https://sl1nk.com/PAlsN>
- Monica, S., Febrianda, L., & Fitri, R. (2021). Kearifan lokal dalam inovasi pembelajaran biologi: strategi membangun anak indonesia yang literate dan berkarakter untuk konservasi alam. *SEMNAS BIO*, 1(2), 668–676.
- Mukhlisa, N. (2023). Validitas tes. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Sekolah Dasar*, 2(1), 142–147.
- Mulyani, R., Adi, P., & Yang, J. J. (2022). Produk fermentasi tradisional indonesia berbahan dasar pangan hewani (daging dan ikan): a review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 01(02), 34–48.
- Muntaha, Na'im, Z., Sari, D. C., Mavianti, Nurzannah, Prasetyo, A. H., Qomariyah, Setiawan, A., Andrian, D., Listiana, H., Hamid, A., Seituni, S., & Anwar, K. (2021). *Metodologi Penelitian Pendidikan Agama Islam*. Nuta Media.
- Najmah. (2024). Produk fermentasi probiotik acar timun (*Pickled cucumber*) dengan penambahan sari lemon sebagai pangan fungsional. *Normalita*, 12(2), 143–152.
- Nasution, F., Meiza, A. N., Regar, N., & Telaumbanua, A. P. (2023). Efektivitas media pembelajaran video dalam meningkatkan pengetahuan anak tunarungu. *Nizhamiyah*, 13(1), 96–102.
- Nurfuzianti, R., Lubis, N., & J, E. C. (2021). Review : pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 1–6.
- Nurilmala, M., Safithri, M., Pradita, F. T., & Pertiwi, R. M. (2020). Profil protein ikan gabus (*Channa striata*), toman (*Channa micropeltes*), dan betutu (*Oxyeleotris marmorata*). *JPHPI*, 23(3), 548–557.
- Oksal, E., Fatah, A. H., Sylvani, M. M., Chuchita, Pereiz, Z., Gracia, A. N., & Nainggolan, Y. D. (2025). Pengaruh variasi konsentrasi garam, samu dan waktu fermentasi pada produk wadi dari ikan patin (*Pangasius pangasius*) khas Kalimantan Tengah. *Konservasi Hayati*, 21(2), 101–111.

- Oktarian, N. (2019). Meningkatkan sikap ilmiah siswa dengan model project based learning (PBL) pada kelas ix smp ar-raudlah jember. *Jurnal Pembelajaran Sains*, 3(1), 7–13.
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, S., Meindrawan, B., Diwan, A. M., & Istihamsyah, I. (2022). Karakteristik sifat organoleptik yoghurt dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 03(01), 18–24.
- Pandu, D. M. (2023). *Pengembangan kuliner tradisional khas dayak sebagai brand identity destinasi pariwisata di kalimantan tengah*. [Laporan Akhir Skema Penelitian Dasar No. 001/SPK-A.SAGES/A/III/2023]. <https://sl1nk.com/a6gxk>
- Pertiwi, R. M., Nurilmala, M., Abdullah, A., Nurjanah, Yusfiandayani, R., M., & Sondita, F. A. (2020). Deteksi bakteri pembentuk amina biogenik pada ikan scombridae secara multiplex pcr. *JPHPI*, 23(2), 359–371.
- Purba, N. C. G., Marvie, I., & Ulfa, M. N. (2024). Pengaruh lama fermentasi dan sumber karbohidrat terhadap karakteristik mutu bekasam ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*). *Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 7880–7890.
- Purnani, W. T. (2019). Perbedaan efektivitas pemberian putih telur dan ikan gabus terhadap penyembuhan luka perineum ibu nifas. *JPH RECODE*, 2(2), 138–145.
- Purnomo, K., & Mustakim, A. (2025). Teknik isolasi dan identifikasi bakteri pekasam ikan gabus (*Chana striata*). *Jurnal Ilmu Komputer Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 3(4), 50–58.
- Purwanto, Y. (2020). Penerapan data etnobiologi sebagai wahana mendukung pengelolaan sumber daya hayati bahan pangan secara berkelanjutan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 6(1), 470–483.
- Puspita, D. A., Agustini, T. W., & Purnamayati, L. (2019). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap kadar asam glutamat pada bubuk bekasam ikan lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 110–115.
- Puspitasari, D., Nasir, M., & Azmin, N. (2022). Uji organoleptik tempe dari biji asam (*Tamarindus indica*) berdasarkan waktu fermentasi. *Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(1), 8–14.

- Putri, A. I. V., Kuswandi, D., & Susilaningsih. (2020). Pengembangan video edukasi kartun animasi materi siklus air untuk memfasilitasi siswa sekolah dasar. *Jurnal Kajian Teknologi Pendidikan*, 3(4), 377–387. <https://short-url.org/1kVFg>
- Puwarno, D. G., & Naibaho, D. (2023). Meningkatkan kemampuan mengajar guru dengan memperhatikan rumusan tujuan pembelajaran. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(1), 276–281.
- Rahmaniar. (2023). Penentuan perlakuan terbaik pengolahan abon ikan gabus dengan menggunakan metode ahp (analytic hierarchy process). *Jurnal Agritechno*, 16(02), 93–97.
- Rahmawati, Damayanti, A., Djajati, S., & Priyanto, A. D. (2021). Evaluasi proksimat dan organoleptik bekasam ikan wader (*Rasbora lateristriata*) berdasarkan perbedaan lama fermentasi dan konsentrasi garam. *Agroindustrial Technology Journal*, 5(2), 1–12.
- Ramadhani, O. S., Chotimah, L., Susanti, S. L. W., Huda, R. N., Salim, R. N., & Arini, L. D. D. (2024). Literatur review manfaat makanan mengandung probiotik bagi kesehatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(4), 34–43.
- Rinto, R., Herpand, H., Widiastuti, I., Sudirman, S., & Sari, M. P. (2022). Analisis bakteri asam laktat dan senyawa bioaktif selama fermentasi bekasam ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *AgriTECH*, 42(4), 400–409.
- Rosadi, A., Qomaruzzaman, B., & Zaqiah, Q. Y. (2023). Inovasi pembelajaran media video edukasi sebagai upaya meningkatkan efikasi diri pada mata pelajaran PAI. *Jurnal Educatio*, 9(4), 1876–1883. <https://short-url.org/1q2yC>
- Rositah, & Herawati, I. (2022). Pengaruh pemberian ekstrak ikan gabus (*channa starata*) terhadap luka perinium di wilayah kerja puskesmas walantaka Kota Serang. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 8(3), 98–104.
- Rusmiyati, A., Susanti, R., Iswari, R. S., & Kusumawardan, N. (2022). Pengaruh kadar garam dan jenis kemasan terhadap mutu terasi rebon. *Life Science*, 11(45), 39–46.
- Sari, W. N., & Ahmad, M. (2021). Pengembangan media pembelajaran flipbook digital di sekolah dasar. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(5), 2819–2826.

- Shidiq, I., Anwar, M. (2024). Pengembangan media augmented reality (AR) untuk penguasaan konsep pelajaran dasar elektronika di SMK Negeri 1 Padang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 33393–33413.
- Silaen, J., & Tenriawu, A. B. (2024). Potensi air nira dari pohon aren (*Arenga pinnata* (wurmb) merr.) Yang dimanfaatkan menjadi tuak sebagai bahan praktikum pada submateri bioteknologi konvensional di sekolah menengah atas. *Prosiding Pendidikan Sains Dan Humaniora*, 1(1), 36–49.
- Sine, Y. (2022). Potensi bakteri asam laktat pada makanan fermentasi. *Saintek Lahan Kering*, 5(2), 21–23. <https://short-url.org/1q2wz>
- Siswanto, Aghni, R. I., & Siregar, M. N. N. (2021). Pengembangan media pembelajaran berbasis audio-visual untuk e- learning mata kuliah kurikulum dan pembelajaran akuntansi. *Jurnal Pendidikan Akuntansi Indonesia*, 19(1), 98–114.
- Soleh, A. R., Purnomo, E., & Pratiwi, D. R. (2021). Conformity analysis of online teaching materials content and curriculum on the ministry of education and culture website to support the distance learning. *Urecol Journal. Part A: Education and Training*, 1(1), 18–24.
- Sudaryanti, Santoso, H., & Sutanto, A. (2023). Fermentasi bekasam ikan wader sebagai sumber belajar bioteknologi konvensional. *Biolova*, 4(2), 114–120.
- Sugiyono, P. D. (2013). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suryana, F. H. (2023). pengaruh perbedaan jenis garam terhadap kandungan metabolit pada fermentasi kimchi: Reviu. *Jurnal Studi Islam Dan Humaniora*, 1(3), 137–147.
- Taftiana, R. H., Rhamadani, D., Ariyanto, A. D., & Wilujeng, I. (2026). Integrasi kearifan lokal sebagai sumber belajar dalam pembelajaran IPA melalui pengembangan media digital. *Jurnal Kajian Pendidikan IPA*, 6(1), 164–171.
- Talakua, C., & Rumengan, Y. (2020). Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar protein bakasang laor. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 7(2), 136–142.
- Tassa, & Mustakim, A. (2025). Analisis mikrobiologi bekasam ikan gabus (*Channa striata*) identifikasi bakteri asam laktat dan potensinya sebagai probiotik.

Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, 3(3), 44–51.

Waty, K., Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. (2019). Kualitas fermentasi spontan wadi ikan patin (*Pangasius sp.*) dengan variasi konsentrasi garam. *Biota*, 4(1), 24–32.

Widen, K. (2023). Orang dayak dan kebudayaannya. *Jurnal Ilmu Sosial, Politik Dan Pemerintahan*, 12(2), 207–218.

Widiastuti, A. (2021). Penggunaan media pembelajaran video untuk meningkatkan aktivitas dan prestasi belajar siswa pada materi bioteknologi. *Jurnal Inovasi Pendidikan Menengah*, 1(2), 41–50.

Yahya, R., Irwan, M., & M, A. (2023). Pengaruh lama fermentasi tumpi jagung menggunakan yakult sebagai alternatif pengolahan pakan ternak ruminansia. *Peternakan Lokal*, 5(2), 95–104.

