

Ikan Toman (*Channa micropeltes*) merupakan salah satu jenis ikan tawar khas di Kalimantan Selatan yang memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 16,8% selalu tersedia di sepanjang tahun, sudah didapatkan di pasaran karena sudah dapat dibudidayakan, berukuran besar, berdaging putih, tulangnya mudah dipisahkan sehingga bisa dijadikan pengganti bahan baku pekmpek yang biasanya menggunakan ikan belida atau ikan tenggiri yang susah didapatkan dan bersifat musiman.

Labu kuning merupakan bahan makanan yang kaya akan kandungan beta karotenin dan mengandung amilopektin hanya sekitar 1,22% untuk mengurangi elastisitas pekmpek yang menggunakan 100% tepung tapioka.

Buku Ikan Toman, Labu Kuning dan Aneka Produk Olahannya ini merupakan buku yang terkait dengan ilmu perikanan dan pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk menambah wawasan ilmu perikanan terutama yang berkaitan dengan perikanan tawar. Buku ini juga memuat tentang morfologi ikan toman, habitat, komposisi kimia, kandungan gizi ikan toman dan budidaya ikan toman. Sedangkan Labu Kuning yang memuat taksonomi, budidaya, karetonoid, diversifikasi olahan ikan toman, olahan labu kuning dan pekmpek substitusi labu kuning, diversifikasi ikan toman yang dilengkapi juga dengan resep ragam olahan ikan toman.

Buku ini merupakan luaran wajib dari Program Dosen Wajib Meneliti (PWDM) yang berjudul: Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Untuk Perbaikan Kualitas Pekmpek Ikan Toman (*Canna micropeltes*).

ISBN 978-623-5774-59-6



Penerbit :
CV. Banyubening Cipta Sejahtera
Jl. Saptamarga Blok E No.38 RT. 007/003
Guntung Payung, Landasan Ulin, Banjarbaru 70721
Email : penerbit.bcs@gmail.com
WA : +62.887436645495

Ikan Toman, Labu Kuning & Aneka Produk Olahannya

IKAN TOMAN, LABU KUNING DAN ANEKA PRODUK OLAHANNYA

**Rabiatul Adawyah
Tri Dekayanti**

