

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya H. P., Herpandi, Lestari S., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 5. No.1. Hal: 61-72.
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amaliah, H. 2019. Proses Pengolahan dan Mutu Organoleptik Abon Lembaran dari Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Tugas Akhir. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan. <https://repository.polipangkep.ac.id>.
- Amran, P. 2018. Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif dengan Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Sentosa. *Jurnal Media Analisa Kesehatan*. Vol. 1, Edisi 1.
- Andrew P. Braun and Quinton E. Phelps, 2016. Channel Catfish Habitat Use and Diet in the Middle Mississippi River. *Am. Midl. Nat.* 175:47–54
- Annisaa, S. R. 2019. Substitusi Kluwih (*Artocarpus camansi*) Terhadap Sifat Proksimat dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. Universitas Semarang. Semarang.
- Anwar C., Irhami, Kemalawaty M., 2018. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Penggorengan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 7. No. 2. Hal:138-147.
- AOAC, 2012. *Official methods of analysis*. 19th edition ed. Washington DC, USA:
- Apriyana, Ika. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Lele (*Clarias sp.*) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. *Journal of Public Health* 3 (2).
- Astiadi. 2022. Analisis Kelayakan Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Atuonwu, J.C., G. van Straten, H.C.van Deventer. 2011. Optimizing Energy Efficiency in Low Temperature Drying By Zeolite Adsorption and Process Integration. *Chemical Engineering Transactions* Vol 25, pg.111-116.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Informatorium Obat Nasional Indonesia Cetakan 2017*. Jakarta: Sagung Seto.
- Bechtel, P. J., Watson, M. A., Lea, J. M., Bett Garber, K. L., and Bland, J. M. 2019. Properties of bone from Catfish heads and frames. *Food Science & Nutrition*, 7(4), 1396–1405.
- Billah, Rosyidul Arifi. 2020. Pengaruh Ekstrak Buah Majapahit (*Crescentia Cujete*) terhadap Mortalitas dan Diferensial Leukosit Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Pasca Uji Tantang dengan Bakteri *Aeromonas Hydrophyla*. Skripsi. Gresik. Universitas Muhammadiyah Gresik.

- Choe, E. and D. B. Min. 2007. Mechanism and Factors for Edible Oil Oxidation. *Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*. Vol.5: 169-186.
- Chooi, O. H. 2008. Rempah ratus: khasiat makanan dan ubatan. Prin-AD SDN. BHD, Kuala Lumpur. Hal: 202-203.
- Cintia, Meylla. 2018. Diseminasi Formulasi Terbaik Pembuatan Abon Ikan Pelagis (Studi Kasus UKM KaTaMer, Rajegwesi). Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Dewi, E. N., Nurbaiti, A. A., & Purnamayati, L. 2020. Chemical changes of shredded catfish (*Clarias gariepinus*) added with different concentration of sucrose during storage at room temperature. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 147, p. 03001). EDP Sciences.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2020. Statistik Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur. Surabaya : Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang DEKES RI. 1991. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Lele. Jakarta.
- Djamaludin, H., & Chamidah, A. 2021. Kualitas ekstrak minyak mikroalga *Spirulina* sp. dengan metode ekstraksi yang berbeda. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Djamaludin, H., Hardoko, M. D., Nurhadianty, V., Ananta, D. R., & Prayoga, D. R. 2022. Analisis Bilangan Peroksida, Organoleptik, dan Proksimat Abon Tuna dengan Fortifikasi Jantung Pisang. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4).
- Dresrosier, N.W. 2007. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Edahwati, L., Sutiyono, Asrori, & Khadik, M. 2020. Usaha Peningkatan Nilai Jual Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Menjadi Abon. *Jatekk Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 01(1), 6–11.
- El-Shennawy E.A., Ez-El-Rigal A.I., Sulieman A.M., and El-Badwi A.A.,. 2017. Improving Quality Properties of Catfish Mince. *Food and Dairy Research*. Vol. 44. No.(6B).
- Erwinda, M. D. dan Wahono Hadi Susanto. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.54-64. Universitas Brawijaya, Malang.
- Estellita, D. D. dan Andriani, U. 2014. Perbedaan Kualitas Ikan Lele Dumbo Dengan Ikan Lele Lokal Dalam Pembuatan Abon Ikan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol.20 No.78 Hal: 33-39.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Fariadi, H., Yulihartika, R.D., Azhari, D., Saputra, J. 2024. Sosialisasi Limbah Tulang Ikan Sebagai Bahan Baku Pengolahan Produk Pangan Inovatif. *Jurnal Dehasan Untuk Negeri*. Vol. 3 No. 1.
- Firdaus, F., Fardiansyah, F., & Kriswidiyanto, K. 2022. Penggunaan Mesin Cabinet Dryer dengan Variasi Suhu untuk Meningkatkan Mutu Kimia Abon Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Lutjanus*, 27(2), 64-70.
- Gaga, L., Tahir, M. dan Antuli, Z. 2022. Pengaruh lama Penggorengan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Abon Ikan Gabus (*Channa striatal*) dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jambura Journal of Food Technology* Vol 4(1).
- Guillaume, C., De Alzaa, F., & Ravetti, L. 2018. Evaluation of chemical and physical changes in different commercial oils during heating. *Acta Scientific Nutritional Health*, 2(6), 2-11.
- Hastanto. 2015. Analisis Kelayakan Pengembangan Agroindustri Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana* Colla.) dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus camansi*). Skripsi. Jember. Universitas Jember.
- Hastina. 2019. Proses Pengolahan Abon Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) di CV. Dzakwani Food Balikpapan. Tugas Akhir. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan. Makassar.
- Hedges, L. J. and C. E. Lister. 2007. The nutritional attributes of allium species. Crop dan food research confidential report, New Zealand.
- Hendra, P, A., Herpandi, dan Susi, L.. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 61-72.
- Hendrawan, A.K., Soolany, C., Aji, D.O., Al Ahmad, F. K., dan Rohman, S. H. 2022. Pelatihan Pembuatan Produk Abon Ikan Lele Berbasis Teknologi untuk Peningkatan Pendapatan di Kelompok Tani Balepa Desa Bulupayung Kecamatan Kesugihan Kabupaten Cilacap. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Abditeknoyasa*. Vol 3 (2), 18-123
- Hermanto, K.P. 2020. Analisis Penerapan Standarisasi Produk Pangan Olahan yang Baik Pada Industrin Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*. Vol.1, No.2. Hal:118-125.
- Husna dan Nurlela. 2020. Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*. Vol.5, No.1.
- Huthaimah, Yusriana, Martunis. 2017. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol 2 (3)
- Karepu M.G., E. Suryanto, dan L.I. Momuat. 2020. Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidasi dari Paring Kelapa (*Cocos nucifer*). *Chemistry Progres*, 13(1):39-46.

- Kasmawati, Renilda Y., Zulkifli, Saswini A. A.U., Safitri A. Z., dan Bimantoro K.,. 2023 Analisis Kandungan Gizi dan Uji Hedonic Pada Abon Tulang Ikan Bandeng. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries (JOINT-FISH)*. Vol. 6, No.1.
- Kasmiati, Nurfitri, E., Asnani, Suadi, dan Amir, H. 2020. Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 470-478.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. *Produksi Perikanan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2023. *Produksi Perikanan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Leelarungrayub1, N., Chanarat, N., and Rattanapanone, V., 2004, Potential Activity of Thai Shallot (*Allium ascalonicum* L.) Extract on the Prevention of Hemolysis and Glutathione Depletion in Human Erythrocyte from Oxidative Stress, *CMU. Journal* 3(3), 225-234.
- Mahmoodani F., Ardekani .V.S., See S.F., Yusup S.M., Babji A. S.,. 2014. Optimazation and Physical Properties of Gelatin Extracted from *Pangasius Catfish (Pangasius sutchi)* bone. *J. Food Sci Technol*.
- Mailoa, Meigy. 2007. Identifikasi Kapang Pada Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Selama Penyimpanan Suhu Penyimpanan Suhu Kamar.
- Mamuja, C. F dan Y. Aida. 2014. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2)
- Masahid, A. D., Hakim, A. R., & Fauzi, M. 2022. Profil Mutu Abon Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil Penggunaan Variasi Teknik Penggorengan dan Jenis Minyak. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 2.
- Mayore S., Damongilala L. J., Mewengkang H. W., Salindeho N., Makapedua D. M., Sanger D. 2018. Analisis Fitokimia dan Uji Total Kapang Pada Rumput Laut Kering. *Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian* Vol. 6 No.3
- Meirahma I. 2014. Karakteristik Kimia, Mikrobiologis, dan Sensoris Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Utuh dengan Perlakuan Pemasakan Presto dan Pengeringan Oven. [Skripsi]. Indralaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Mela E., Wijonarko G., dan Choirunisa D.,. 2020. Strategi Pengembangan untuk UKM Abon Ayam Cap Jago di Purwokerto. *Jurnal Manajemen IKM*. Vol. 15, No.1.

- Miranti, Danil, M., Nuh, M., Barus, W. B. J., & Novrini, S. 2022. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Kepada Ibu-Ibu Pkk Dan Masyarakat Di Lingkungan Ptpn Iii Gunung Pamela Sumatera Utara. *Jurnal UISU*, 59–66.
- Montolalu, G. T., Fatimah, F., & Kamu, V. 2019. Uji Kualitas Bakasang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang Ada Di Pasaran Berdasarkan Parameter Free Fatty Acid (Ffa) dan Peroxide Value (Pv). *CHEMISTRY PROGRESS*, 12(1).
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhidin, Abdul Rahman. 2020. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Pupuk Organik Cair Limbah Tulang Ikan Lele Terhadap Kandungan Unsur Hara Makro Fosfor (P) dan Kalsium (Ca) Total. Fakultas Ilmu Keguruan Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Palungkun, R. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Panjaitan H., Telaumbanua F., Siswanto R. I. 2019. Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*. Vol. 3 No.1
- Ponno, Y. Z., dan Sukainah, A. 2018. Perubahan Massa Air, Volume, dan Uji Organoleptik Keripik Buah dengan Berbagai Variasi Waktu pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1):1-8.
- Proverawati, Kusumawati. 2010. *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan Dan Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Rasjid, A., Mentang, F., Dan Suwetja, I.K., 2014. Studi Tentang Oksidasi Lipida Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*, L.) Asap Yang Di Olah Dan Dipasarkan Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1):1-2
- Rohmah N., kurniasih R. A. & Sumardianto. 2022. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi terhadap Karakteristik Tepung Tulang Sotong (*Sepia Sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Volume 4. No.1.
- Romadhon, R., Amalia, U., & Anggo, A. D. 2019. Quality Improvement of Catfish Floss (*Clarias gariepinus*) Through Oil Reduction Technology with Spinner and Press Tools. *Omni-Akuatika*, 15(2), 36-42.
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. 2018. Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95–110.
- Setyani, S., Rusdin, I., dan Kusumaningrum, I. 2022. Pengaruh Formula Perbandingan Daging dan Tulang Ikan Lele serta labu Kuning terhadap Karakteristik Sensori Snack Ikan. *Journal of Tropical Agrifood* vol 4(2). 77-82.

- Stancevicius, M., Akunecca, J., and Maruska, A., 2010. Analysis of Phenolic Compounds and Radical Scavenging Activitas of Spoce Plants Extract. *Maisto Chemija Ir Technologij*, 44 (2); 85-91.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2019. Abon Ikan bagian 1: Spesifikasi no. 7690.1.2019
- Sudarmaji, S. Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Suhan, M.R. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Makassar. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sundari, R.S., Umbara, D. S., Fitriadi, B. W., & Sulaeman, M. 2019. Consumer Preference on Catfishes (Patin and Lele) Sweetmeat Product. *Journal of Physics: Conference Series*, 1179(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1179/1/012166>
- Suprihatin., Edahwati, L dan Sutiyono. 2021. Pemanfaatan Limbah Tulang dan Duri Ikan Lele menjadi Camilan Bergizi Stik Tulang Duri Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*. Vol 1 no 2. Pp 8-12
- Suryaningrum, S. 2009. Uji Aktifitas Anti Bakteri Minyak Atisiri Buah Jeruk Purut (*Citrus Hystric DC*) Tehadap *Staphylococcus Aureus* dan *Eschericia Coli*. Surakarta. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Syukri, M., Wahyuni S. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Sains dan Teknologi Pangan*. (ISSN: 2527-6271):58–66.
- Utami, F.P., 2022. Pembuatan Nugget Ikan Lele dengan Penambahan Brokoli sebagai Alternatif Makanan Olahan Berprotein Tinggi yang Disukai Balita. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Verma, R.K. et al. 2011. *Alpinia galanga – An Important Medicinal Plant : A review*. *Pelagia Research Library*, Volume 2(1):142–154.
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., Prabowo, A.S. 2021. Studi Proksimat dan Penerimaan Abon dengan Menggunakan Daging Ikan yang berbeda di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Agroindustri Halal*. Volume 7(1):71-78.
- Zaghi, A. N., Barbalho, S. M., Guiguer, E. L., and Otoboni, A. M. 2019. Frying Process: from Conventional to Air Frying Technology. *Food Reviews International*. 35(8):763-777.