

DAFTAR PUSTAKA

- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PERVI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- [Kemenprin] Kementerian Perindustrian. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- [Permenkes] Peraturan Menteri Kesehatan. (2011). RI 1096/Menkes/PER/VII/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2019). SNI 7690-2019 Abon Ikan, Krustasea Atau Moluska. Badan Standardisasi Nasional.
- Aksana, M. Z., & Tampubolon, B. I. M. (2016). *Manajemen Produksi Pakan Konsentrat Sapi Perah di Koperasi Andini Luhur Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Aldrinasari, C. F. (2022). Pengaruh Metode Dan Lama Penggorengan Terhadap Nilai Gizi Dan Karakteristik Sensori Abon Ikan Layang (*Decapтерus macarellus*).
- Amiroh, A., Athennia, A., & Mardiyah, S. (2022). Training on the preparation of internal audit instruments on the application of *Good Manufacturing Practices* (GMP) for class B catering services. *Community Empowerment*, 7(5), 865-869.
- Ananda, S. I., Lamusa, A., & Nurdin, M. F. (2020). Analisis Net Profit Margin Usaha Abon Ikan Pada Ikm Sal-Han Di Kota Palu. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)*, 8(6), 1315-1322.
- Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4), 26-30.
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76-84.
- Anwar, C., & Irhami, M. K. (2018). Pengaruh jenis ikan dan metode pemasakan terhadap mutu abon ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138-147.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231-238.
- Arjuna, P., Hastuti, S., & Parta, I. B. B. (2023). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Pengolahan Produk UMKM Rendang. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(01), 42-52.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1): 1-7.

- Asmaq, N., & Warsito, K. (2023). Kualitas Rendang Daging Kambing dengan Penambahan Irisan Bawang Batak (*Allium chinense* G. Don) Ditinjau dari Kadar Protein dan Kadar Lemak. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1870-1875.
- Astawan, M. (2019). Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal. Modul) *Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Universitas Terbuka.
- Bahri, S., Fitriani, F., & Jalaluddin, J. (2021). Pembuatan Biofoam dari Ampas Tebu dan Tepung Maizena. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(1), 24-32.
- Bahrudin, B., & Tahir, H. (2024). Analisis Audit Operasional Atas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Ikan Pada Umkm Kelompok Sirkandi Dinas Pertanian Kelautan Dan Perikanan Kota Parepare (Studi Kasus Pada Kelompok Kedai Pesisir (Umami Abon). *Journal AK-99*, 4(1), 43-54.
- Budiman, I., Saori, S., Anwar, R. N., Fitriani, F., & Pangestu, M. Y. (2021). Analisis Pengendalian Mutu Di Bidang Industri Makanan (Studi Kasus: Umkm Mochi Kaswari Lampion Kota Sukabumi). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 2185-2190.
- Bulkaini, B., Wulandari, B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2), 2-3.
- Chaerul, A., Arianto, B., & Bhirawa, W. T. (2021). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Di Cafe "Home 232" Cinere. *Jurnal Teknik Industri*, 8(2).
- Daeli, Y. F., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2022). Perbedaan Karakteristik Fisik dan Hedonik Daging Sapi dengan Metode Perebusan yang Berbeda. *JITRO (Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis)*, 9(1), 300-305.
- Diana, C., Dihansih, E., & Kardaya, D. (2018). Kualitas Fisik Dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Thawin. *Jurnal Pertanian*.
- Elavarasan K. 2018. Impotance of Fish in Human Nutrition. Training Manual On Seafood Value Addition. ICARCentral Institute of Fisheries Technology.
- Emsal, F. (2023). Re-Desian Packaging Rendang Mala Di Kota Payakumbuh. *Iam Indonesia*, 1(2), 141-147.
- Erna, E., Khairani, E., Ratnawati, R., Amna, A., Hidayah, I., & Asri, R. (2023). Pelatihan Dan Pengolahan Cabai Merah Menjadi Produk Abon Cabai Di Desa Gunung Bahgie Aceh Tengah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 10055-10062.
- Fitrawan, M. D., & Mubarak, A. S. (2023). Pengaruh Suhu Pengukusan yang Berbeda Terhadap Kadar Albumin Ikan Layang (*Decapterus ruselli*). *Journal of Marine & Coastal Science*, 12(1).
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 110-127.

- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari perairan maluku. *Majalah Biam*, 14(2), 51.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotani rempah-rempah didusun Kopen Dukuh, kabupaten Banyuwangi. *J-PAL*, 6(2), 133–142.
- Hang, N. T. 2015. Process development for production of smoked fish floss products from Atlantic mackerel and Blue whiting. Iceland : United Nations University Fisheries Training Programme
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., & Asriani, A. (2021). Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 845–853.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127–137.
- Ismail. A. M. dan D. E. Putra. 2017. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *Jurnal Agritech*, 19(1): 45-54.
- Kartikaningsih, H., Hartita, Y. T., Jaziri, A. A., Zzaman, W., Kobun, R., & Huda, N. (2021). The nutritional value, bacterial count and sensory attributes of little tuna (*Euthynnus affinis*) floss incorporated with the banana blossom. *Slovak Journal of Food Sciences*, 15.
- Kasmianti, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni Amir. (2020). Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp.). *Jphpi*, 23(3), 470–478.
- Lestary, F. D., Hidayat, A., Fadhilatunisa, D., & Eka, A. (2023). Prototype Sistem Monitoring Pendeteksi dan Penyaringan Udara pada Ruangan Berbasis Internet of Things (IoT). *Jurnal MediaTIK*, 1-8.
- Liestiana, H., Ghofar, A., & Rudiyanti, S. (2015). Aspek Biologi Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) yang Didaratkan di PPP Sadeng, Gunungkidul, Yogyakarta. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 4(4), 10-18.
- Maharani, S., Widagdo, P. P., & Hatta, H. R. (2018). Rancang Bangun Sistem Informasi Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Fakultas Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi Universitas Mulawarman. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer*, 13(2), 71-75.
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. (2014). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus* sp.).[Nutritional Characteristics Abon of Banana Inflorescence (*Musa Paradisiaca*) With Addition Of Scad Fish (*Decapterus* sp)]. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 28.
- Marianah, L. (2020). Serangga vektor dan intensitas penyakit virus pada tanaman cabai merah. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 1(2), 127-134.

- Masyitah & Abubakar, A. (2023). Kadar Protein, Susut Masak dan Organoleptik Rendang Khas-Pidie yang Diberi Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 111-124.
- Misna dan K. Diana. 2016. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal of Pharmacy: Galenika*, 2(2): 138-144
- Nahda, J., & Fitriani, A. (2023). Evaluation Of The Implementation Of *Good Manufacturing Practices* (Gmp) At PT XYZ Unit Cengkareng. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(4), 207-218.
- Narastyawan, A. R., Pramono, Y. B., & Dwiloka, B. (2021). Penerapan *Critical Control Point* Daging Rendang di Rumah Makan Padang Terhadap Nilai Ph dan Mutu Rasa Organoleptik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1), 16-24.
- Nikawanti, G. (2021). Ecoliteracy: Membangun Ketahanan Pangan Dari Kekayaan Maritim Indonesia. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*, 2(2), 149-166.
- Nindiyasari, A., Mahmudiono, T., & Sumarmi, S. (2017). Monitoring Proses Pengolahan Makanan Moslem Meal Di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 318-330.
- Nuralam, M. M., Hernawati, D., & Agustian, D. (2023). *Keanekaragaman Jenis Ikan Tangkap TPI Pamayangsari*. Bayfa Cendekia Indonesia.
- Nurhayati, A., & Atmaja, H. E. (2021). Efektifitas program pelatihan dan pengembangan terhadap kinerja karyawan. *Kinerja*, 18(1), 24-30.
- Nurjanah, S., & Setiawan, M. F. (2019). Evaluasi Penerapan Sistem Mutu Safe Quality Food: Lesson Learned di Industri Pangan PT XYZ. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 30-37.
- Panjaitan, H., F. Telaumbauna dan R. I. Siswanto. 2019. Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya*, 3(1): 28-33
- Palyama, A. F., & Dharmayanti, N. (2021). Identifikasi Produktivitas Pengolahan Tuna Beku pada PT. Maluku Prima Makmur di Kota Ambon. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 15(1), 1-17.
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96-111.
- Posumah, D. (2017). Uji Kandungan Klorofil Daun Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum*L.) Melalui Pemanfaatan Beberapa Pupuk Organik Cair. *Jurnal MIPA*, 6(2), 101-104.
- Pristyanto, Y. D., Tranggono, T., & Fauziyah, N. A. (2022). Penguatan *Good Manufacturing Practices*(GMP) Pada Cv Pawon Ibun Melalui Kegiatan

- Pelatihan Hingga Evaluasi Dalam Program Matching Fund. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1959-1965.
- Purhadi, P., Lufianti, A., & Susanti, M. M. (2017). Perbedaan Antara Air Minum Yang Dimasak Dengan Air Minum Ultraviolet Terhadap Adanya Bakteri Escherichia Coli Di Kecamatan Karangrayung Kabupaten Grobogan. *The Shine Cahaya Dunia Ners*, 2(2).
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424-431.
- Rahayu, I. D., & Hartatie, E. S. (2016). Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13.
- Riani, M. U. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin Dan Gabus Di CV. Cashiela. *Fish Scientiae*, 13(1), 109-124.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practices* dan kualitas mutu pada Wingko berdasarkan SNI-01- 4311-1996. *J. Kes. Lingkungan*. 8(2):148-157.
- Saptono, M. P., Widjasena, H., Alimuddin, A., & Murniyasih, E. (2022). Diseminasi Teknologi Pengolahan Abon Ikan Dan Pemasaran Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Sorong Provinsi Papua Barat. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 109-114.
- Siregar, D. J. S. 2017. Pemanfaatan Tepung Bawang Putih (*Allium sativum* L.) sebagai Feedadditif pada Pakan Terhadap Pertumbuhan Ayam Boiler. *Jurnal Abdi Ilmu*, 10(2): 1823-1828.
- Sirza, L. M. J., Disman., Ramadhan., L. O. Afzal., F. Onde dan W. Saputra. 2020. Pendampingan Usaha Abon Ikan Tuna Ingkita di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Kabupaten Buton. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2): 289-296.
- Sulistiyati, T. D., Tambunan, J. E., Hardoko, M., Suprayitno, E., Sasmito, B. B., Chamidah, A., ... & Kusuma, Z. R. A. (2022). Karakteristik organoleptik abon ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan jantung pisang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 6(1), 10-19.
- Sundari, R. S., B. W. Fitriadi., A. Kusmayadi., A. Arshad dan Y. A. Priyanto. 2019. Aplikasi Teknologi Pembuatan Abon Ikan Antioksidan Daun Jintan. *Jurnal Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 1(3): 181-185.
- Susilo, H., Darmansyah, O., Saleha, Q., & Maryanto, F. (2019). Determinants of small scale farmers' decision to adopt polyculture system in Mahakam Delta, Indonesia. *Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation*, 12(6), 2202-2211.
- Syah, N. F., & Pramono, H. (2019). Implementasi Tata Letak Proses Produksi pada Industri Pengalengan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) PT. Sumber Mina Bahari Rembang. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(1), 1-9.

- Thohari, I., Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Wahida., Sunarni dan R. Widijastuti. 2020. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus Di Kampung Sarmayam Indah Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. *Jurnal Marine Kreatif*, 4(1): 21-26.