

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*, 5(1), 61–72.
- Andrianto, I.T.T. (2005). Pedoman Praktis Budidaya Ikan Lele. Absolut. Yogyakarta.
- Apriyana, I. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias sp*) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal of Public Health*, 3(2), 1–9.
- Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analytical of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC.
- Azhar, T. N. (2006). Rekayasa Kadar Omega-3 pada Ikan Lele Melalui Modifikasi Pakan. Pustaka Pelajar. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Abon : SNI 01-3707: 1995. Jakarta.
- Badan Standart Nasional. (1992). Analisis Proksimat, SNI 01-2891-1992. Jakarta : Badan Standart Nasional.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2019). Produksi Perikanan Menurut Komoditas Utama (Ton). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Muaro Jambi. (2019). Produksi Budidaya Ikan Menurut Kecamatan Tahun 2014-2015. Jambi.
- Barodah, L. L., Sumardianto, S., & Susanto, E. (2017). Efektivitas Serbuk Sargassum Polycystum Sebagai Antibakteri Pada Ikan Lele (*Clarias sp.*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jrnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 10–20.
- Cintia, M. (2018). *Diseminasi Formulasi Terbaik Pembuatan Abon Ikan Pelagis (Studi Kasus Di Ukm Katamer, Rajegwesi)*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan ri. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Departemen Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. (1991). Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia : Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dewi, E. N., Ratna, I., & Yuaniva, N. (2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus Trewavas*) Yang Diproses Dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 6–12.

- Hadiwiyoto, S. (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hamidi, W. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan Xiii Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*, 18(1), 55–65.
- Hardoko, H., Sari, P. Y., & Puspitasari, Y. E. (2015). Substitusi Jantung Pisang dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 20(1), 1–10.
- Herliani, L. (2008). Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Indriasih, D. (2019). Pengaruh Penambahan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Suhu Penggorengan Terhadap Mutu Poduk Abon Ikan Lele (*Clarias Sp.*). Skripsi. Universitas Al-Ghifari. Bandung.
- Khoirunisa, H., Nasrullah, N., & Maryusman, T. (2019). Karakteristik Sensoris Dan Kandungan Serat Biskuit Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), 93–100.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2011). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Jurnal Gema Teknologi*, 16(3), 119–121.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia Alba*) Terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggorengan. IPB. Bogor.
- Lestario, L. N., Lukito, D., & Timotius, H. (2009). Kandungan Antosianin Dan Antosianidin Dari Jantung Pisang Klutuk (*Musa brachcarpa Back*) Dan Pisang Ambon (*Musa acuminata Colla*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XX(2), 143–148.
- Lingga, L. (2010). Cerdas Memilih Sayuran. PT Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Muliawati, M., Mus, S., & Buchari, D. (2016). *The Effect of the Temperature and Frying Time on the Quality of Spice Shredded Fish of Little Tuna (Euthynnus Affinis)*. (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Mustar. (2013). Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Nabila, L., Tamrin., dan Isamu, K. T. (2017). Karakterisasi Organoleptik, Kimia, dan Mikroba Ikan Kayu Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan Ikan Kayu Tongkol (*Euthynnus affinis*) yang Diproduksi di Kota Kendari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (3): 537.

- Novitasari, A., Ambarwati M.S, A., Lusia W, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Devi Ardiyani, N. (2013). Inovasi Dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal KesMaDaSka*, 96–99.
- Perkins, E. (1996). *Deep Frying : Chemistry, Nutrition and Practical*. Ilionis.
- Salampessy, R. B., Rahayu, T. H., & Marlina, E. (2014). Pengaruh Berat Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Rendemen Abon Ikan Lele Dumbo Serta Pendugaan Masa Simpan dan Masa Kedaluwarsa Abon Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 104-118.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P. M. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor.
- Suhartini, S dan Hidayat, N. (2005). Olahan Ikan Segar. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widriyal, S. (2005). Pembuatan Nugget Ikan Nila. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & S. Mulyani. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253–260.