

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyani, L. N. & Kumalasari. F (2012). *Hubungan Antara Dukungan Sosial Dengan Penyesuaian Diri Remaja Di Panti Asuhan*. Jurnal Penelitian. Kudus: Universitas Muria Kudus.
- Aliyah, R., Gumilar, i., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan. (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung). Jurnal Perikanan Kelautan, 6(2), 78-84.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Apriansyah, Bayu dan Marianah. (2022). *Pengaruh Penambahan Buah Semu Jambu Mete Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Abon Ikan Lele Dumbo*. Jurnal FKIP Universitas Mataram 2(10).
- Anisya, S .dkk. (2023). Analisis Abon Ikan Lele Sangkuriang(*Clarias gariepinus sp*) dengan penambahan serat buah nanas madu (*Ananas comusus L.Merr*)
- Ardiana, Nice. (2023). *Karakteristik Abon Ikan Lele Dengan Penambahan Serat Buah Nanas Madu*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Pendidikan Biologi. Lampung.
- Arifin, O.Z., G.H Huwoyon dan R. Gustiano. (2009). *Keragaan Pertumbuhan Ikan Lele Dumbo dalam Pemeliharaan Terpisah di Kolam*. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aziski S, Ridho. 2023. *Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Kepok dan Ikan Lele Terhadap Kualitas Abon*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi: Jambi.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3707-1995: *Abon Daging*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Darwis, D., Edison., Sari, N.I. (2016). *Studi penerimaan konsumen terhadap abon ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) asap dengan metode pengasapan berbeda*. Berkala Perikanan Terubuk. 44(1): 69-78.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2009). *Daftar Komposisi Gizi Nangka Muda*. Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2009). *Daftar Kandungan Gizi ikan lele*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2009). *Daftar Komposisi Gizi Ikan Lele Dumbo*.

- Direktorat Gizi Depkes RI.(2009). *Daftar Komposisi Gizi Nangka Muda*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dwiana Anggorowati, dkk. (2012). *Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda*. Jurusan Teknik Kimia Teknologi Industri ITN Malang: Malang.
- Elisabet, R.A., & Yetti, S.P. (2021). Analisis Kandungan Gizi dan Sensoris Bakso Namule (Ikan Lele dan Nangka Muda). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 4(1), 101-108. <https://ejournal.uin-malang.ac.id/index.php/jip/index>
- Handayani, N. (2016). *Pemanfaatan Limbah Nangka sebagai Penganekaragaman Makanan*. *Jurnal Warta*. 47.
- Hardoko., Sari, P. Y., Puspitasari, Y. E. (2015). *Substitusi Jantung Pisang dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 20 (1): 7
- Hasan, Pebio dkk. (2023). *Pengaruh Umur Simpan Terhadap Mutu Hedonik Abon Asin Gammi*. Skripsi. rogram Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara, Ternate,.
- Hasniyanti, R., (2011). *Pengaruh Substitusi Nangka Muda Terhadap Kualitas Abon Daging Ayam*. Program Studi Pendidikan Kesajahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Huthaimah, Yusriana, Martunis. (2017). *Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3): 244-254
- Jusniati. (2005). *Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis)*. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Kartasapoetra, S. (2006). *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat Rineka Cipta*, Jakarta.
- Karyono dan Wachid. (1982). *Petunjuk praktek penanganan dan pengolahan ikan*. KKP. (2020). *Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2020 Kementrian Kelautan dan Perikanan*. Jakarta.
- KKP. (2022). *Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2022 Kementrian Kelautan dan Perikanan*. Provinsi Jambi.

- Kordi, K.M. & H. Ghufuran. (2010). *Budi Daya Ikan Lele di Kolam Terpal*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Lesmana, D. S. (2018). *Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (Avicennia Alba) Terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggorengan*. IPB. Bogor.
- Lisdiana. (2005). *Nutrisi ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation Techniques (4th ed.)*. Boca Raton: CRC Press.
- Mervina. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Najiyati, S. (2003). *Memelihara Lele Dumbo di Kolam Taman*. Penebar Swadaya.
- Nurjana, Lisa. (2018). *Pengaruh Suhu Pengukusan dan Lama Penggorengan terhadap Kualitas Abon Lele (Clarias gariepinus)*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Universitas Padjadjaran.
- Puspitasari, Ayu Dyah. (2015). *Pengaruh Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan terhadap Mutu Abon Lele (Clarias gariepinus)*. Skripsi Universitas Brawijaya.
- Qurrota, Umami. (2016). *Karakteristik Abon Nangka Muda (Artocarpus heterophyllus) dengan Penambahan Tempe*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Universitas Brawijaya.
- Ramadibta, R., Manulang, L. H., Napitupulu, T. A., & Purnaningsih, N. (2020). *Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele sebagai Ide Wirausaha di Kelurahan Ulak Karang Utara*. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat, 2, 68-74
- Rohmawati. (2013). *Pengaruh Kandungan Protein terhadap Tekstur Abon*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 45–51.
- Rukmana, H.R., dan Yudirachman, H.H. (2017). *Sukses Budidaya Ikan Lele Secara Intensif*. Yogyakarta : Lily Publisher

- Sari, Selly Ratna, Elmeizy Arafah, (2020). Program Studi, Ilmu Perikanan, Fakultas Pertanian, And Universitas Sumatera Selatan. “*Karakteristik Sensoris Ikan Lele Sangkuriang (Clarias gariepinus) Berbumbu Dengan Perbedaan Teknik Budidaya Dan Ukuran Ikan.*” Jurnal Fishtech 9, no. 2. Hal. 121–27.
- Sari AF, Manguwardoyo W, Sugoro I. 2017. Degradasi ampas dan serai wangi segar (*Cymbopogon nardus L*) dengan metode in sacco pada kerbau fistula. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2017*. 118-124.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sumber : Badan Standarisasi Nasional, 1995.
- Suryani. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Swadaya, Jakarta. Suyanto, R. *Budidaya Ikan Lele*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. (2002). *Pengolahan abon ikan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Wibowo. (1999). *Budidaya Bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widriyal. (2005). Pengaruh Metode Pengolahan terhadap Aroma Makanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(1), 27–33.
- Wijaya, O. (2014). *Pengaruh Padat Tebar Ikan Lele Terhadap Laju Pertumbuhan dan Survival Rate pada Sistem Akuaponik*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. 60 hal.
- Wijesekara, R.O.B. (1973). *The Chemical Composition and Analysis of Citronella*.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1997). *Ilmu Pangan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-Brio Press, Bogor.
- Mufti, Y., Sari, N. I., & Leksono, T(2017). The Addition Of Banana Bud (*Musa Paradisiaca Normalis*) In The Floss Fish Of Cat Fish (*Clarias Gariepinus*). Diss. Riau University.