

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C. AOAC:13.
- [AOAC] *Assosiation Of Official Analitical Chemist*. 1995. *Official Method Of Analysis Of The Assosiation of Official Analytical Chemist*. Washington DC. USA.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3707-1995 tentang Abon. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [KEMENKES] Kementrian Kesehatan RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018. Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.
- Aditya, H. P., Herpandi dan Lestari, S. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan sensoria abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 5(1): 63-66
- Aida, Y. dan Mamujaja, C.F. Agustin. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Pada Pembuatan Abon. *Jurnal Ilmu dan Teknologi* 2(1):20-26.
- Alik, A.T., Mery, S., dan Ira, S. 2014. Studi penerimaan konsumen terhadap abon nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreantus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 19(1):01-12
- Anwar. 2012. Manajemen sumber daya manusia. PT Remaja Rosda Karya, Bandung.
- Astawan, M. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademi Presindo, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A, Fleet, G.H., Wooton, M. 2007. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh : Purnomo, H. dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Chaniago, R. 2015. Potensi biomassa terubuk (*saccharum edule* hasskarl) sebagai pakan untuk pertambahan bobot badan sapi. *Jurnal Galung Tropika* 4 (2): 68-73
- Chaniago, R., Darni, L., dan Lutfi, S. 2019. Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (*Saccharum Edulehasskarl*). *Jurnal Pengolahan Pangan* 4(1) :1-8
- Cintia, M. 2018. Diseminasi Formulasi Terbaik Pembuatan Abon Ikan Pelagis (Studi Khusus di UMK Katamer, Rajegwesi) [skripsi]. Fakultas TeknologiPertanian, Universitas Brawijaya, Malang
- Daulay, D., H. Syarief., dan L. Hidayat. (1984). *Mempelajari Peningkatan Daya Simpan dan Pemanfaatan Tebu Terubuk (Saccharum edule Hassk)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Djunaidi, N dan Syafrialdi. 2017. Uji proksimat abon ikan lele dumbo (*Clarisia gariepinus*) di kecamatan rimbo ulu kabupaten tebo provinsi jambi. *Jurnal pengolahan sumberdaya perairan* 1(1)
- Fachruddin. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius, Yogyakarta.
- Fadzilah, F., Jumiati dan Muhhammad, Z. 2017. Pengaruh bahan tambahan yang berbeda terhadap mutu abon ikan tongkol. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2*: 181-18
- Hadinoto, S., dan Idrus. S. 2006. Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari perairan maluku. *Majalah BIAM* 14(1)
- Handayani. T.M., Akhmad, M dan Linda, K. 2017. Karakteristik si bona (*formulasi abon nabati*) dari jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan variasi jenis bahan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(2) : 88-96
- Hermayanti dan Yeni,G.E. 2006. *Modul Analisa Proksimat*, Padang
- Jusniatin, Patang, dan Kadirman. 2017. Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) *Jurnal Pendidikan teknologi pertanian* 3(1): 58-6
- Kartika, B. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kasmiasi, Nutrifitriani. E., Asnani, Saudi, dan Amir. Husni. 2020. mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan layang (*decapterus* sp.). *JPHPI* 23(3):470-478
- Lanipi. M, Sattu M. 2018. Analisis Kadar Karbohidrat pada tanaman sayur lilin (*Saccharum edule Hask*). *Jurnal Kesmas Untika Luwuk* 9(1).
- Mamuaja, C.F. dan Aida, Y. 2014. Karakteristik gizi abon jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan layang (*Decapterus* sp.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi*, 1(1).
- Manggaprouw, Agustina E, Roike dan I ketut Suwetja. 2014. Kajian mutu ikan tongkol (*euthynnus affinis*) segar di pasar bahu manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 2 (2): 51-57
- Muliawati, M., Sukirno, M., dan Dewita, B. 2016. The effect of the temperature and frying time on the quality of spice shredded fish of little tuna (*euthynnus affines*). *JOM* 3(2):1-9
- Mus, S. 2015. studi pengembangan abon ikan tongkol (*euthynnus* sp) dengan berbagai rasa untuk pengembangan usaha masyarakat persisir pulau natuna provinsi kepulauan riau,. Laporan penelitian hibah bersaing. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.

- Nabila, L., Tamrin dan Isamu, K.T. 2017. Karakteristik organoleptic, kimia, dan mikroba ikan kayu cangkang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan kayu tongkol (*Euthynnus affinis*) yang diproduksi di kota kandari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(3):537
- Nangimam. 2014. Kandungan Gizi dan Manfaat Terubuk [internet]. Tersedia pada: <http://www.nangimam.com/2014/03/kandungan-gizi-dan-manfaat-tebu-untuk-kesehatan.html>. [14 April 2019]
- Ningrum, B.A., Azhari. R., dan Dyah. K.2022. pengaruh penambahan ekstrak buah naga mahkota dewa (*pahleria mecarpe*) pada abon ikan tuhuk (marlin). *Jurnal argo industry Berkelanjutan* 1(1):39-52
- Nisa, A.F. 2018. Kualitas ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan pengawet alami ekstrak daun ciplukan dan variasi lama perendaman [skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Nontji, A. 1993. *Laut Nusantara*. Djambatan, Jakarta.
- Nur'aini, H., Ishar dan Darius. 2019. Inovasi pengolahan abon lokan (*Pilsbryconcha exilis*) dengan perlakuan substitusi tebu telur (*Saccharum Edule*). *Agritepa* 6(1): 37-54.
- Nuraeni, L. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Parisu, M.A. 2018. Formulasi Buah Cempedak Muda (*Artocarpus integer Merr.*) dan Ikan Haruan (*Ophiocephalus striatus*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Abon. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci identifikasi Ikan*. Jilid I dan Jilid II. Bina Cipta, Bogor
- 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*.
- Setya, N.D., Apriyanto, A. dan Sari, M. P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit Insitut Pertanian Bogor (IPB Press), Bogor.
- Sinaga, A., Dian, H. dan Liferdi. 2016. Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan terubuk. *Buletin Hasil Kajian* 6(6): 39-44
- Sitompul, Y.M.L., Made, S., dan Agus, S.D. 2020. Pengaruh lama perendaman dalam air perasan buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi linn*) dan lama penyimpanan terhadap karakteristik ikan tongkol (*euthynnus affinis*) pada suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 9 (1): 71-80

- Sitorus, M. 2009. *Spektroskopi (Elusidasi Struktur Molekul Organik)*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Stefanie, A, Farradina, S.C., Ratn, D.A. 2021. Edukasi analisis teknologi pada pengembangan produk oatmeal berbahan potensi lokal larawang terubuk (saccharum edule hasskarl) sebagai sumber pangan alternatif di smk teknologi karawang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 5 (1): 195-198
- Suryadinata, S. 2021. Mengenal Terubuk. Sayuran Lezat Yang Hampir Terlupakan. *Jurnal Utara* [Internet. Tersedia pada: <https://jurnalutara.com/2021/02/27/mengenal-terubuk-sayuran-lezat-yang-hampir-terlupakan/>]
- Susanty, A., paluphy, E.Y., dan Siti Nurlina. 2019. Pengaruh metode penggorengan dan konsentrasi jamur tiram putih (*Pleurotus streatus*) terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologi abon udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industry* 3(1):81-87.
- Sutrisno. 2010. *Produk dan Bahan Pangan*. Kanisius, Jakarta.
- Weya, P.2010. Pemanfaatan tanaman lilin sebagai obat tradisional dalam kehidupan beberapa suku di kabupaten Puncak Jaya Propinsi Papua. *Agrologia* 10(1)
- Winarno, F.G. 2012. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka utama, Jakarta.
- Wittriansyah, K., Ari. K., dan Annas. S.P. 2021. Studi proksimat dan penerimaan abon dengan menggunakan daging ikan yang berbeda di kabupaten cilacap. *Jurnal agroindustri halal* 7(1):71-78