

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., T. S. Harini, H. Jati, L. Jutomo, A. Tualaka, S. M. Tanis, V. Rahmat, E. Jenudin, V. Abuk, dan A. Purnawati. 2023. Pengaruh Proporsi Buah Mente dan Daging Ayam Terhadap Kualitas Organoleptik Abon Mente Lokal Produksi PPDM-Bumdes Sillu Raya Kabupaten Kupang. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian ke ix*. 2023. 310–317.
- Agustin, R. 2018. *Pengaruh Penambahan Pepaya (Carica papaya L.) terhadap Kualitas Abon Ayam (Gallus gallus domestica)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung.
- Aida, Y., C. F. Mamuja, dan A. T. Agustin. 2014. "Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Pada Pembuatan Abon". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(1):20–26.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto, dan S. Cicilia. 2019. "Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam". *Jurnal Ilmiah Abdi Mas Tpb Unram*. 1(1):63–69.
- Alhuda, S. 2021. "Strategi Pemasaran Ayam Kampung di Bandar Lampung". *Revenue: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*. 2(2):177–200.
- Aliah, N. N. 2021. *Kualitas Organoleptik Abon Daging Ayam Broiler dengan Perlakuan Substitusi Buah Kluwih (Artocarpus communis)*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Arba, S., E. Y. Paluphy, dan N. Sitti. 2019. "Pengaruh Metode Penggorengan dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus indicus*)". *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1):80–88.
- Arbianti. 2021. *Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler dengan Dami Nangka terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Abon*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Ariansah, B. dan Marianah. 2022. "The Addition of Cashew Semu Fruit by Different Concentration Towards Chemical and Organoleptic Quality of Dumbo Catfish Floss". *Journal of Agritechology and Food Processing*. 2(2):84-95.
- Asmawati, A., M. Marianah, M. F. M. Atoum, D. A. Sari, I. Iqar, Z. Hussain, R. H. Setyobudi, dan N. Nurhayati. 2022. "The Potential of Cashew Apple Waste as a Slimming Agent". *Jordan: Journal of Biological Sciences*.

15(5):887–892.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 01-3707-2013 Abon*. Badan Standarisasi Nasional Standar Industri Indonesia. Jakarta.
- Detu, P. R., S. Moha, W. Lapamona, dan M. Rauf. 2023. *Fortifikasi dan Substitusi Pangan*. Makalah Ilmiah. Politeknik Kesehatan Gorontalo. Gorontalo.
- Estellita, D. dan U. Andriani. 2014. "Perbedaan Kualitas Ikan Lele Dumbo dengan Ikan Lele Lokal dalam Pembuatan Abon Ikan". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 20(78):33–39.
- Fajriana, E., A. Djaelani, dan A. Gunawan. 2020. "Pengaruh Media Pengasapan terhadap Kualitas Eksterior dan Organoleptik Telur Asin Asap". *Rawa Sains : Jurnal Sains Stiper Amuntai*. 10(1):26–37.
- Fu, Y., Y. Zhang, O.P., Soladoye, dan R.E., Aluko. 2020. "Maillard Reaction Products Derived From Food Protein-Derived Peptides: Insights Into Flavor and Bioactivity". *Critical Reviews In Food Science and Nutrition*. 60(20):3429-3442.
- Gaga, L., M. Tahir, dan Z. Antuli. 2022. "Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisikokimia Abon Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Substitusi Jantung Pisang". *Jambura: Journal of Food Technology*. 4(1):45–63.
- Hadi, I. 2023. "Sifat Fisik dan Nilai Organoleptik Abon Daging Sapi Bali Jantan dengan Pemberian Pakan Kulit Nanas Fermentasi". *Jurnal Peternakan*. 1(1):10–19.
- Handayani, I. M., E. Susanto, dan W. Wardoyo. 2021. "Analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung di Rpu (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan". *International Journal of Animal Science*. 3(03):76–85.
- Handayani, T. M., A. Mustofa, dan L. Kurniawati. 2016. "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.
- Hardoko, P. Y. Sari, dan Y. E. Puspitasari. 2015. "Substitusi Jantung Pisang dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol". *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 20(1):1–10.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. "Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah". *Jurnal Peternakan Indonesia*

(Indonesian Journal of Animal Science). 21(2):93.

- Isfanida, P. K., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2020. "*Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet (Anacardium occidentale L.) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Kampung*". Jurnal Teknologi Pangan. 4(2):103–109.
- Iskandar, S. 2012. "*Optimalisasi Protein dan Energi Ransum untuk Meningkatkan Produksi Daging Ayam Lokal*". Pengembangan Inovasi Pertanian. 5(2):96–107.
- Khairunnisa, A. dan S. A. Arbi. 2019. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Kurniawan, B. P. Y. 2016. "*Strategi dan Prospek Pengembangan Jambu Mete (Anacardium occidentale. L) Kabupaten Jember*". Jurnal Manajemen Teori dan Terapan. 9(3):242–258.
- Kusmayadi, A. dan R. S. Sundari. 2019. "*Program Diversifikasi dan Uji Organoleptik Produk Olahan Daging dan Telur Itik Cihateup di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya*". E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 10(2):131–136.
- Ledoh, S. M. Dan F. Irianto. 2018. "*Perbandingan Total Alkaloid pada Daun Pepaya (Carica papaya L.) Akibat Perebusan Bersama dengan atau Tanpa Kulit Buah Jambu Mente (Anacardium occidentale L.)*". Jurnal MIPA FST Undana. 20(1):89–95.
- Libriani, R., Fitriyaningsih, A. Sulfitriana, R. Dewi S. Toba, dan S. Rejeki. 2024. "*Diversifikasi Produk Ayam Kampung dan Pendampingan Sertifikasi Halal Produk Pangan di Desa Ranooaha Raya, Moramo Utara*". Hirono: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 4(1):23–30.
- Manoppo, C. N., S. Amanah, P. S. Asngari, dan P. Tjitropranoto. 2017. "*Persepsi Perempuan terhadap Pemanfaatan Pekarangan Mendukung Diversifikasi Pangan di Sulawesi Utara*". Jurnal Penyuluhan. 13(1):1–10.
- Mela, E., I. Sitoresmi, dan A. Wulansari. 2023. "*Upaya Peningkatan Mutu Abon Sapi Ukm Abc Berdasarkan Kepuasan dan Kepentingan Konsumen*". Jurnal Agroindustri Halal. 9(1):1–11.
- Muchtadi, T. R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Edisi ke 3. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muslimin. 2018. "*Analisis Pendapatan Ukm Olahan Jambu Mente (Studi Kasus Ukm Ridho Bedungun Tanjung Redeb Berau)*". Accountia: Accounting,

Trusted, Inspiring, Authentic Journal. 2(2):269–284.

- Mustofa, A. 2010. "*Potensi Produksi Bioetanol dari Buah Semu Jambu Mete (Anacardium occidentale L.)*". Joglo: Jurnal Pertanian dan Pangan. xxii(1):19–27.
- Ningrum, M. E., I. M. Said, dan M. Hatta. 2013. "*Pengaruh Penggunaan Daging Buah Semu Jambu Mete dan Telur Infertil Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Abon Telur*". Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. 10(1):1–8.
- Priliani, D. I. 2012. *Aktivitas Antibakteri dan Bioautografi Ekstrak Etanol Daun Jambu Monyet (Anacardium occidentale L.) terhadap Pseudomonas Aeruginosa Multiresisten dan Klebsiella Pneumoniae*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan Daging Ayam Buras*. Pusdatin Kementan. Jakarta.
- Rasman, H. Hafid, dan Nuraini. 2018. "*Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir*". Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 5(3):95–101.
- Salman, Y., E. Syainah, dan Helmina. 2015. "*Pengaruh Proporsi Daging Ayam (Gallus gallus) dan Jantung Pisang (Musa paradisiaca) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air dan Daya Terima pada Abon*". Jurkessia: Jurnal Kesehatan Indonesia. VI(1):1–9.
- Sartika, T., dan S. Iskandar. 2007. *Mengenal Plasma Nutfah Ayam Indonesia*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Sigit, M., M. Akbar, dan L. Fianti. 2017. "*Kualitas Organoleptik Abon Ayam yang Diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.)*". Jurnal Fillia Cendekia. 2(1):1–8.
- Siswara, H. N., A. E. Saputra, K. Huda, L. N. Aini, dan T. D. Putra. 2023. "*Evaluasi Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Abon Daging Kelinci Lokal*". Journal of Livestock and Animal Health. 6(2):105–111.
- Siwi, T. R. 2012. *Penggunaan Response Surface Methodology untuk optimasi Produksi Asam Laktat dan Biomassa dari Sari Buah Semu Jambu Mete (Anacardium occidentale L.) dengan Penambahan Medium Ekstrak Tauge Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) oleh Lactococcus lactis Fnc 0086*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.

- Soelkhan, M., M. Odit Kudratun, S. Novia Miranda, W. Evanzi, I. Astuti, J. A. Ahmad, M. Fauzan, R. D. Abdillah, A. Ihwanul, R. G. Rakasiwi, dan A. R. Hidayat. 2022. "Pemanfaatan Daging Jambu Mete Sebagai Bahan Baku Pembuatan Abon di Desa Batu Rakit Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara". *Jurnal Sinergi: Pengabdian Ummat*. 5(1):27–30.
- Suhardjo. 2003. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sukei, W. 2023. *Substitusi Daging Ayam Petelur Afkir dengan Rebung (Bambusa vulgaris var. striata) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Abon Ayam*. Skripsi. Universitas Semarang. Semarang.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono, dan R. Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryaningsih, L., W. S. Putranto, dan E. Wulandari. 2012. "Pengaruh Perendaman Daging Itik pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH". *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1):24–28.
- Tiven, N. C., M. Veerman, dan H. Pembuain. 2019. "Efek Jenis Daging Unggas yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Abon". *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 7(1):14–19.
- Umamah, N. dan J. Purdiyanto. 2022. "Pengaruh Penambahan Gula Merah Terhadap Kualitas Sensoris Abon Ayam". *Maduranch*. 7(2):67–73.
- Widaningsih. 2008. *Efektivitas Penghambatan Seresah *Anacardium occidentale*, *Manihot esculenta* dan *Curcuma domestica* Terhadap Potensial Nitrifikasi dan Bakteri Nitrifikasi di Alfisols jumantono*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. Bogor: M-Brio Pres.