

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*. 310-317.
- Afriyanti, A., dan N.W. Asmoro, 2017. "Pendugaan Umur Simpan Sirup Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*, L) dengan metode accelerated shelflife testing". *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 1(2): 75-81.
- Agustin, R., 2019. "Pengaruh Penambahan Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kualitas Abon Ayam (*Gallus gallus domestica*)". Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung.
- Ahmad, J., dan H.S. Ramaswam. 2010. "Teknik Pengeringan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Produk Pangan". *Biofisika Pangan* 5(1). 5-15.
- Anwar, Y.A.S. 2009. "Pengaruh Bubur Buah Jambu Mete (*Anacardium occidentale L*) terhadap Angka Peroksida Minyak Kelapa". *Jurnal Pijar Mipa*. 4(2).
- Arbianti. 2021. "Pengaruh Substitusi daging Ayam Biler dengan Dami Nangka terhadap Sifat Kimia dan Organleptik Abon". Skripsi Program Studi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Asmawati, A., M. Marianah, M.F.M. Atoum, D. A. Sari, I. Iqrar, 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 SNI 01-3707-1995.1995. *Abon*.
- Bajwa, U., dan K.S. Sandhu. 2014. "Effect of handling and processing on pesticide residues in food-a review". *Journal of food science and technology*. 5(1): 201-220.
- Brown, L., dan P. Williams. 2003. "The role of pectin in food processing: A review". *Food Science and Technology International*. 9(3): 189-197.
- Departemen Kesehatan RI. 2011. *Komposisi Gizi Daging Ayam*.
- Djaafar, T.F., dan S. Rahayu. 2007. "Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian,

- Penyakit Yang Ditimbulkan Dan Pencegahannya*". Jurnal Litbang Pertanian. 26(2): 2007.
- Dwipeni, I. P. 2012. "*Aktivitas Antibakteri Dan Bioautografi Ekstrak Etanol Daun Jambu Monyet (Anacardium Occidentale L.) Terhadap Pseudomonas Aeruginosa Multiresisten Dan Klebsiella Pneumoniae*". Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hidayat, H.N., dan A. Kurniawan. 2014. "*Pengaruh Penambahan Kulit Nanas terhadap Mutu Bakso Ikan*". Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 17(1): 21-27.
- Imron, H. 2013. "*Sifat Fisik Dan Nilai Organoleptik Abon Daging Sapi Bali Jantan Dengan Pemberian Pakan Kulit Nanas Fermentasi*". Doctoral dissertation, Universitas Mataram.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiya. 2015. "*Pengaruh pemberian jamur tiram (Pleurotus ostreatus) terhadap pH, DMA, Susut Masak, Dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler*". Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 10(2): 125-135.
- Isabel, T. 2012. "*Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Semu: Studi Komprehensif tentang Komposisi dan Kesehatan Buah-buahan*". Jakarta: Penerbit Nutrisi Alami.
- Isfanida, K.P., S. Susnti, dan P.V. Bintoro. 2020. "*Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Daging Ayam Kampung*". Jurnal Teknologi Pangan. 4(2): 103-109.
- Izzaturrahayu, A.I. 2022. "*Pengaruh Proses Steam Blanching Dan Hot Water Blanching Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Fisik Abon Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dan Ikan Tuna (Thunnus Sp)*". Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang.
- Koten, B.B. 2010. "*Kandungan Nutrien Silase Buah Semu Jambu Mete Sebagai Pakan Pada Berbagai Level Tepung Gaplek Dan Lama Pemeraman*". Buletin Pertanian Terapan, 17(2): 120-126
- Kumar, A., dan R. Yadav. 2019. "*Pengeringan dan Pengawetan Buah dan Sayuran: Suatu Tinjauan*". Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 25(3), 295-305.
- Lawrie R.A. 2006. *Ilmu Daging. Edisi Kelima*. Penerjemah A. Parakkasi. UI Press. Jakarta.

- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. "Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan". *Jurnal Natur Indonesia*. 3(2): 178-184.
- Liur, I.J. 2020. "Kualitas Kimia Dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon". *Al-Hayat : Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66.
- Ma'arif, M.F., dan N.D. Putriningtyas. 2022. "Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Abon Cemani dengan Substitusi Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*)". *Jurnal Kesehatan Siliwangi*. 3(1): 27-35.
- Mishra, B.P., J. Mishra, B. Paital, P.K. Rath, M.K. Jena, B.V. Reddy, D.K. Sahoo. 2023. "Properties and physiological effects of dietary fiber-enriched meat products: a review". *Frontiers in Nutrition*. 10(2): 127-135.
- Mulyono, E., dan D. Sumangat. 2013. *Teknologi Inovatif Pengolahan Buah Semu Jambu Mete Untuk Mendukung Agroindustri*.
- Nagar, A., dan P.S. Rao. 2018. "Pengaruh Polifenol Buah Semu Jambu Mete terhadap Metabolisme Lipid dan Implikasinya terhadap Pengolahan Makanan". *Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan*. 66(43). 11481-11490.
- Nair, MS, dan N. Sreedharan. 2018. "Pengaruh Serat Nanas dan Kacang Mete Terhadap Karakteristik Mutu Produk Bakery". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 55(1), 150-158.
- Nair, M., M. Taufik, dan S. Widjaja. 2018. "Pengaruh Kombinasi Serat Nanas dan Jambu Mete terhadap Susut Masak Abon Daging". *Jurnal Teknologi Pangan*. 32(2): 123-130.
- Ningrum, E.M., M.I. Said, dan M. Hatta. 2013. "Pengaruh Penggunaan Daging Buah Semu Jambu Mete Dan Telur Infertilsebagai Bahan Dasar Pembuatan Abon Telur". Universitas Hasanuddin. Makassar
- Sari, Y. W., dan H. Prabowo. 2019. "Pengaruh Proses Pemasakan dan Pengolahan terhadap Kualitas Daging Ayam". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 30(2), 87-95.
- Novitasari, N. (2016). "Formula Pembuatan Sabun Transparan dengan Penambahan Kulit Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum* (L.) Kunt.) dan Sumbangsihnya pada Materi Pemanfaatan Limbah Organik". Doctoral dissertation, UIN Raden Fatah Palembang.
- Nugraha, E., dan Pratama, R. 2015. "Peranan Serat Pangan dalam Pengembangan Produk Daging Olahan". *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 45-53.

- Nugroho, A., B. Santoso, dan N. Widiati. 2015. "Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Abon Ayam". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(2): 182-188.
- Pratama, A., K. Suradi, R.L. Balia, H. Chairunnisa, H.A. Lengkey, D.S. Sutardjo, dan W.S. Putranto. 2015. "Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup". *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2): 61-64.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2022. *Outlook Daging Ayam Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan*. Jakarta.
- Rosyidi, 2009. "Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi (*Aspergillus Niger*) pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Sarmah, S., dan M.Y. Wani. 2019. "Peran Serat Makanan dalam Penyerapan dan Metabolisme Lemak". *Jurnal Kimia Makanan*. 275(23): 589-598.
- Saputra, H. J., I. Haslina, dan Z.D. Siqihny. 2022. "Pengaruh penggunaan ekstrak buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) secara marinasi terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik daging ikan lele (*Clarias gariepinus*". Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- 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.
- Soeparno, 2012. "Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Abon Dari Bagian Dada Dan Paha Ayam Petelur Afkir". *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 10(2): 108-114.
- Taufik, R., dan F. Anwar. 2016. "Pemanfaatan Limbah Nanas untuk Pengembangan Produk Pangan Fungsional". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 53(3), 1375-1383.
- Susilowati, T. 2023. "Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Abon Nabati Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat". *Abdimesin*. 3(1): 34-38.
- Umiarti, 2020. "Pengaruh Penambahan Gula Merah Terhadap Kualitas Sensoris Abon Ayam". *Maduranch : Jurnal Ilmu Peternakan*. 7(2): 66.
- Wilandika L., dan P. Vita. 2017. "Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengereng Electrical Oven. J". *Metana*. 13(2): 37-44