

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrand and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth Edition. USA: Kendal/Hunt Publishing Company.
- Arif, M., N. Rahman, dan S. Supriadi. 2018. “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Kluwih (*Artocarpus Communis*)”. Dalam Jurnal Akademika Kimia, 7. Hal. 1-6.
- Edi, S.danR.S.N. Rahmah. 2018. “Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri *Salmonella SP*”. Dalam Jurnal Biosains, 4. Hal. 1-9.
- Fadzilla, F. 2018. “Pemanfaatan Jantung Pisang dan Kluwih Pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Ditinjau Dari Analisis Proksimat, dan Uji Asam Tiobarbiturat (TBA)”. Dalam Jurnal Teknologi Pangan. 12. Hal. 1-7.
- Fiszman, S.M. 2008. “Quality of Battered or Breaded Product. In: Sahin S.G.Sumnu (eds)”. Journal Advances Indeeep Fat Frying of Foods. CRC Press. Bocaraton. Hal 1-249.
- Haryati, S. dan A. Munandar. 2012. “Penerapan Konsep Zero Waste Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)”. Dalam Jurnal Perikanan dan Kelautan, 2. Hal. 1-4.
- Hastanto. 2015. “Analisis Kelayakan Pengembangan Agroindustri Abon Jantung Pisang (*Musa Acuminata Balbisiana Colla.*) Dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus Camansi*)”. Dalam jurnal Teknologi Pertanian, 1. 1-85.
- Ismail, A.M. dan D.E. Putra. 2017. “Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang”. Dalam Jurnal Agritech, 14. Hal. 1-10.
- Jusniati, J., P. Patang, dan K. Kadirman. 2017. “Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan PenambahanIkan Togkol (*Euthynnus Affinis*)”. Dalam Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3. Hal. 1-9.
- Khotimah, K. 2002. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler*. Unikom. Bandung.
- Kumalaningsih, S. 1987. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Fakultas Pertanian. Unibraw Malang.
- Montolalu, S., N. Lantaan., S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. “Sifat fisik, kimia dan

mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (Ipomoea Batatas L)". Dalam Jurnal Zootek. 32. Hal 1-13.

Muchtadi, T.R., dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

Nurmala, A.P., H. Santoso, dan A. Syauqi. 2020. "Uji Organoleptik Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) yang Direndam dengan Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L*) Sebagai Pengawet Alami". Jurnal Sains Alami (Known Nature), 3. Hal. 1-9.

Pitojo, S. 2005. *Seri budidaya kluwih*. Yogyakarta: Kanisius.

Prasetyo, E., A.M.P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. "Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon Dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir". Dalam Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan, 10. Hal. 1-7.

Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor. IPB.

Rakhmawati, R., M. Sulistyoningsih dan A.N. Puteri. 2016. *Pengaruh Jenis Ayam Terhadap Uji Organoleptik Pada Dendeng Ayam*. Prosiding. Seminar Nasional Hasil Penelitian 2016 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas PGRI Semarang Sabtu, 22 Oktober 2016. Hal. 125-131.

Rasman, R., H. Hafid, dan N. Nuraini. 2018. "Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis, 5. Hal. 1-7.

Sadewo, M.G., A.P. Windarto, dan D. Hartama. 2017. "Penerapan Data Mining Pada Populasi Daging Ayam Ras Pedaging di Indonesia Berdasarkan Provinsi Menggunakan K-Means Clustering". Dalam Info Teknologi Jaringan Jurnal Nasional Informasi dan Teknologi Jaringan, 2. Hal. 1-8.

Saleh, S. 1996. *Statistik Non Parametrik*. BPFE. Yogyakarta.

Salman, Y., E. Syainah., H. Helmina., S.H. Borneo, dan A.S.H. Borneo. 2016. "Pengaruh Proporsi Daging Ayam (*Gallus gallus*) dan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air dan Daya Terima pada Abon". Dalam Jurnal Kesehatan Indonesia. 6. Hal. 1-9.

Sigit, M., M. Akbar, dan L. Fianti. 2017. "Kualitas Abon Ayam yang Diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogea L*)". Dalam Jurnal Filia Cendekia, 2. Hal. 1-8.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sofiah, S. dan A.P. Fiqa. 2011. "Karakterisasi Tumbuhan Lokal Untuk Konservasi Tanah dan Air, Studi Kasus Pada Kluwih (*Artocarpus Altilis Park. ex Zoll) Forsberg*) dan Bambu Hitam (*Gigantochloa Atroviolaceae Widjaja*)". Dalam Jurnal Berkala Penelitian Hayati, 5. Hal. 1-5.
- Suhardjo. 2003. *Perencanaan pangan dan gizi*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Sulistiyani, S. 2014. *Isolasi Senyawa Aktif Bunga Kluwih Yang Berpotensi Sebagai Biolarvasida*. Laporan Hasil Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sulistiyowati, E. 2007. *Pengaruh Penambahan Kluwih (*Artocarpus Camasi*) Terhadap Kualitas Abon Udang Vanname (*Litopenaeus Vanname*)*. Tesis Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Suradi, K. 2006. "Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (*Change Of Physical Characteristics Of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage*)". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 6. Hal 1-5
- Suryaningsih, L., W. S. Putranto dan E. Wulandari. 2012. "Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika*) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH". Dalam Jurnal Ilmu Ternak. 12. Hal 1-5.
- Susilo, W. 2019. "Upaya Memberdayakan Warga Desa Karangpranti Untuk Meningkatkan Produktifitas Abon Kluwih Pada umkm Abon Hj. Sun Dalam Rangka Pencegahan Stunting". Dalam Jurnal Abdi Panca Marga, 1. Hal. 1-5.
- Tiven, N.C., M. Veerman, dan H. Pembuain. 2019. "Efek Jenis Daging Unggas yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Abon". Dalam Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman, 7. Hal. 1-6.
- Windiartono, A., R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. "Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa Horan*) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler". Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 4. Hal. 1-5.
- Zahra, S.L., B. Dwiloka, dan S. Mulyani. 2013. "Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng". *Animal Agriculture Journal*, 2. Hal. 1-8.
- Zuhra, F.C. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Tesis Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.