

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., M.A. Azis, A.S. Ramadhani, dan P. Chueamchaitrakun. 2019. Perbandingan profil sensori teh hijau menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA (*Check-All-That-Apply*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 30(2): 161-172.
- Aida, Y., C.F. Mamuaja, 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.
- Anwar, C., Irhami, I.R. Aprita, dan H.A. Umar. 2019. The addition of keluwi by different concentrations towards organoleptic quality of chicken abon. Annals Food Science and Technology. 20(4): 849-854.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia USA.
- Appaiah, P., L. Sunil, P.P. Kumar, and A.G. Krishna. 2014. Physico-chemical characteristics and stability aspects of coconut water and kernel at different stages of maturity. Journal of food science and technology. 52: 5196-5203.
- Apriliani, A., S. Sukarsa, dan H.A. Hidayah. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. Scripta Biologica. 1(1): 76-84.
- Arnesih, J., Y. Andriani, dan R.I. Pratama. 2018. Characteristics of flavor powder of liquid waste mackerel tuna with wheat flour filler. Global Scientific Journal. 6(7): 276-281.
- Aryanta, I.W.R. 2019. Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. Widya Kesehatan. 1(1): 29-35.
- Aswan, M., S. Bahri, dan A.R. Ibrahim. 2021. Karakterisasi kandungan kimia endosperm dan air kelapa bido pada tingkat umur buah yang berbeda. Prosiding Seminar Nasional Pertanian. 1(1): 97-102.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2023. Pedoman Implementasi Regulasi Pangan Olahan Berasam Rendah Dikemas Hermetis. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Statistik Indonesia 2023. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia Nomor 01-3707-1995 Abon. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement 2nd Edition. Elsevier Science and Technology. Amsterdam.
- Bulgaru, V., L. Popescu, N. Netreba, A. Ghendov-Mosanu, dan R. Sturza. 2022. Assessment of quality indices and their influence on the texture profile in the dry-aging process of beef. *Foods*. 11(10): 1-17.
- Cahya, F. dan W.H. Susanto. 2014. Pengaruh pohon pasca sadap dan kematangan buah kelapa terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik pasta santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 249-258.
- Cheng, Z., Y. Jia, Y. Bai, T. Zhang, K. Ren, X. Zhou, Y. Zhai, X. Shen, and J. Hong. 2023. Intensifying the environmental performance of chicken meat production in China: From perspective of life cycle assessment. *Journal of Cleaner Production*. 384: 1-10.
- Dara, W. dan Arlinda. 2017. Mutu organoleptik dan kimia abon ikan gabus (*Channa striata*) yang disubstitusi sukun (*Artocarpus altilis*). *Jurnal Katalisator*. 2(2): 61-66.
- DeMan, J.M., J.W. Finley, W.J. Hurst, and C.Y. Lee. 1999. Principles of Food Chemistry Fourth Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science*. 2(1): 10-15.
- Fitri, A.S., dan Y.A.N. Fitriana. 2019. Analisis angka asam pada minyak goreng dan minyak zaitun. *Sainteks*. 16(2): 115-119.
- 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.
- Habibah, J., R.F. Putri, dan M. Istyadi. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap daya simpan dan uji organoleptik abon daging itik. *Jurnal Pendidikan, Sains Dan Teknologi*. 2(3): 689-699.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, dan I.I Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Harni, M., R.A. Fadri, dan S.K. Putri. 2015. Wuak piuak organoleptic study of traditional food modified using cassava (*Manihot utilissima*). *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*. 5(2): 119-122.
- Harry, S.S., B. Sabtu, dan G.E. Malelak. 2019. Kualitas dendeng giling ayam afkir yang diberi campuran jantung pisang dan kelapa parut. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 1(1): 40-48.

- Hellyer, J. 2004. Quality Testing with Instrumental Texture Analysis In Food Manufacturing. LPI. Middleboro.
- Ingrath, W., W.A. Nugroho, dan R. Yulianingsih. 2015. Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai pewarna alami makanan dengan menggunakan *microwave* (kajian waktu pemanasan dengan *microwave* dan penambahan rasio pelarut aquades dan asam sitrat). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 3(3): 1-8.
- Khanh Van, T., K. Burja, T. Thuy Nga, K. Kong, J. Berger, M. Gardner, M.A. Dijkhuizen, L.T. Hop, L.D. Tuyen, and F.T. Wieringa. 2014. Organoleptic qualities and acceptability of fortified rice in two Southeast Asian countries. Annals of the New York Academy of Sciences. 1324(1): 48-54.
- Kisworo, D., H. Haryanto, B. Bulkaini, W. Yulianto, dan B. Rani. 2023. Penggunaan *spinner* untuk mengoptimalkan proses penirisan minyak dalam pembuatan abon pada kelompok PKK Kelurahan Sayang-Sayang Kecamatan Selaparang, Kota Mataram. Jurnal Pepadu. 4(1): 29-32.
- Kumar, F., P.K. Tyagi, N.A. Mir, K. Dev, J. Begum, P.K. Tyagi, A. Biswas, B. Sahu, O.P. Dinani, and D. Sharma. 2021. Growth pattern, lipid composition, oxidation status, and serum biochemical profile of broiler chicken fed flaxseed meal for different durations. Letters in Animal Biology. 1(1): 08-18.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan, Komponen Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lestari, D., W. Bilyaro, dan U.F. Handayani. 2023. Asam lemak daging broiler dengan diet pakan mengandung tepung daun *manihot esculanta* sebagai antioksidan alami. Jurnal Peternakan. 8(1): 49-54.
- Lobo, R., J. Santoso, dan B. Ibrahim. 2019. Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. JPHPI. 22(2): 273-286.
- Lubis, Y.M., Satriana, Fahrizal, dan E. Darlia. 2014. Formulasi biskuit kelapa parut kering dengan perlakuan penyangraian dan tanpa penyangraian. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 6(2): 39-43.
- 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.
- Mabrouki, S., A. Brugiapaglia, S.G. Patrucco, S. Tassone, dan S. Barbera. 2023. Texture profile analysis of homogenized meat and plant-based patties. International Journal of Food Properties. 26(2): 2757-2771.

- Mardewi, N.K., N.K.S. Rukmini, I.G.A.D.S. Rejeki, dan N.M.A.G.R. Astiti. 2019. The effect of cage density on the quality of broiler chicken meat. *Journal of Physics: Conference Series*. 1402(3): 1-6.
- Meilgaard, M. dan G.V.C. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Melro, E., F. Antunes, I. Cruz, P.E. Ramos, F. Carvalho, dan L. Alves. 2020. Morphological, textural and physico-chemical characterization of processed meat products during their shelf life. *Food Structure*. 26: 1-10.
- Nafi'ah, W.A. dan Mitrayana. 2015. Deteksi frekuensi akustik pada buah kelapa magelang (*Cocos nucifera*) menggunakan software spectra plus-dt. *Jurnal Fisika Indonesia*. 19(57): 51-54.
- Novaković, S. dan I. Tomašević. 2017. A comparison between Warner-Bratzler shear force measurement and texture profile analysis of meat and meat products: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 85(1): 1-6.
- Nuraisyah, A., S.A. Nugroho. dan T. Fatimah. 2021. Physical characterization of coconut fruit (*Cocos nucifera* L) in the region of Jember regency. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 672: 1-8.
- Nurhaliza, S., R. Rahmatu, dan U. Made. 2021. Kualitas fisikokimia dan organoleptik *virgin coconut oil* dari berbagai sari buah-buahan sebagai sumber enzim. *Agrotekbis: e-jurnal Ilmu Pertanian*. 9(4): 986-996.
- Nuryadin, Y., T. Naid, A.A. Dahlia, dan S. Dali. 2018. Kadar flavonoid total ekstrak etanol daun serai dapur dan daun alang-alang menggunakan spektrofotometri UV-VIS. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*. 1(4): 337-345.
- Pagune, J., A.I. Laboko, Anto, dan M. Pou. 2023. Karakteristik fisikokimia dan hedonik terhadap pembuatan minuman herbal binahong (*Anredera cordifolia*) dengan penambahan kayu manis. *Jurnal: Agricultural Review*. 2(2): 21-32.
- Pematilleke, N., M. Kaur, B. Adhikari, dan P.J. Torley. 2021. Relationship between instrumental and sensory texture profile of beef semitendinosus muscles with different textures. *Journal of Texture Studies*. 53(2): 232-241.
- Petersen, K.P., V.L. Fulgoni, H. Hopfer, J.E. Hayes, R. Gooding, and P.K. Etherton. 2023. Using herbs/spices to enhance the flavor of commonly consumed foods reformulated to be lower in overconsumed dietary components is an acceptable strategy and has the potential to lower intake of saturated fa and sodium: a

- national health and nutrition examination survey analysis and blind tasting. *Journal of The Academy of Nutrition and Dietetics*. 1-14.
- Praveen, S. and R.R. Kumar. 2020. *Omics Tools and Techniques for Nutritional Evaluation and Enhancement*. Division of Biochemistry ICAR-Indian Agricultural Research Institute. New Delhi.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A.S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35-45.
- Rasman, R., H. Hafid, dan N. 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.
- Raten, A.S., E. Nurmarini, H.D. Salusu, H. Beze, Hamka, Marwati, dan Yulianto. 2021. Penambahan daging ayam pada pembuatan abon ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Buletin Poltanesa*. 22(2): 250-260.
- Renamastika, S.N., A.M. Handayani, L. Setyowati, dan F.C. Kusumasari. 2023. Pelatihan pembuatan abon dan nugget dari daging ikan lele bagi PERSIT Yonif Raider 509 Kostrad Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Pertanian*. 2(2): 76-83.
- Restu, R. 2016. Pengolahan abon ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan penambahan kelapa parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(1): 22-26.
- Ripoll, G., M.J. Alcalde, M.G. Córdoba, R. Casquete, A. Argüello, S. Ruiz-Moyano, dan B. Panea. 2019. Influence of the use of milk replacers and pH on the texture profiles of raw and cooked meat of suckling kids. *Foods*. 8(11): 1-15.
- Rosiani, N., Basito, dan E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan *microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 84-98.
- Saparudin, D. Wulandari, dan N. Purwanti. 2016. Validasi simulasi tekanan dan suhu air serta suhu daging sapi selama pemasakan dalam *pressure cooker*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(3): 343-351.
- Setiabudi, R.A. dan S.C. Batubara. 2022. Optimasi dan formulasi tepung beras, tepung maizena, dan tepung tapioka dalam pembuatan abon nabati pepaya dan wortel menggunakan d-optimal mixture design. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 4(1): 37-48.
- Shen, C., M. Ding, X. Wu, G. Cai, Y. Cai, S. Gai, B. Wang, and D. Liu. 2023. Identifying the quality characteristics of pork floss structure based on deep learning framework. *Current Research in Food Science*. p.100587: 1-12.

- Sherina, H. Hafid, dan Fitrianiingsih. 2023. Pengaruh lokasi otot yang berbeda terhadap sifat fisik abon daging kuda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 5(3): 211-215.
- Shewfelt, R. 2013. *Pengantar Ilmu Pangan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- 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. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan 5*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srilakshmi, A. 2020. Texture profile analysis of food and TPA measurements: a review article. *International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET)*. 7(11): 708-711.
- Sunyoto, M., R. Andoyo, H. Radiani, dan N. Rista. 2017. Kajian karakteristik pure kering ubi jalar dengan perlakuan suhu dan lama *annealing* sebagai sediaan pangan darurat. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(1): 1-10.
- Susanty, A., D. Adji, dan M. Tafsir. 2021. Analisis kualitas daging ayam broiler asal pasar swalayan dan pasar tradisional di kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*. 39(3): 224-232.
- Tziva, M., S.O. Negro, A. Kalfagianni, and M.P. Hekkert. 2020. Understanding the protein transition: The rise of plant-based meat substitutes. *Environmental Innovation and Societal Transitions*. 35: 217-231.
- Viaistika, Y.M. 2021. Efisiensi usaha peternakan ayam broiler dengan sistem manajemen closed house dan open house. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*. 12(1): 107-112.
- Widyastuti, W., T. Karo-Karo, dan L.M. Lubis. 2017. Pengaruh perbandingan gula putih dengan gula merah dan penambahan santan terhadap mutu abon jamur tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(3): 534-540.
- Yunita, S., N.A. Mahesti, R.M.B. Sihalohe, dan R. Setyadi. 2022. *Forecasting* pada rantai pasok pabrik penggilingan daging menggunakan metode time series. *Jurnal Riset Komputer*. 9(3): 761-769.
- Zahraddeen, D., I.S.R. Butswat, N.A. Jama'a, M.S. Sir, R.S. Musa, S. Balarabe, and Z.I. Aliyui. 2020. Influence of sensory attributes and storage media on quality of meat floss "dambun nama" processed from white meat. *Nigerian Journal of Animal Science*. 22(2): 306-317.