UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, N., Latief, R., Bastian, F., Sukendar, N. K., Djalal, M., & Pala'langan, M. R. (2020). The effect of kluwih (*Artocarpus communis*) fruit flesh addition to the nutrition content of mackerel tuna fish abon. Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary, 3(1), 34-41.

Abriana, A., & Fatmawati. (2025). Analisis pangan: Teori dan metode. (M. Ir. Suriana Laga, Ed.) Makassar: De La Macca.

Afriadinir, A., & Dinariana, D. (2019). Analisis penerapan value engineering pada proyek rusunawa mahasiswa T-24 Palembang. Jurnal IKRA-ITH Teknologi, 3(1), 48-58.

Ahadia, G. D., & Zain, N. N. (2023). The simulation study of normality test using Kolmogorov-Smirnov, Anderson-Darling, and Shapiro-Wilk. Eigen Mathematics Journal, 6(1), 12-19.

Aisyah, L. N. (2020). Kualitas fisik dan kimia abon daging sapi di Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur. Skripsi: Universitas Brawijaya.

Alfirmansyah, A., Hidayat, K., & Fahkry, M. (2022). Pengembangan produk bumbu nasi boran dengan menggunakan metode value engineering. Prozima: Productivity, Optimization, and Manufacturing System, 6(1), 60-71.

Alimuddin, A. P. (2025). Dasar-dasar basis data: Konsep, desain, dan implementasi. Purbalingga: Eureka Media Aksara.

Anarghya, A. P., Kastaman, R., & Mardawati, E. (2021). Pengembangan kemasan nata de coco dengan pendekatan value engineering. Jurnal Agrikultura, 32(1), 16-26.

Annisa, S. R., Larasati, D., & K, E. B. (2018). Karakteristik abon ikan gabus (*Channa striata*) dengan substitusi kluwih (*Artocarpus camansi*). Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 16(2), 219-226.

Annisaa, S. R. (2019). Substitusi kluwih (*Artocarpus camansi*) terhadap sifat proksimat dan organoleptik abon ikan gabus (*Channa striata*). Skripsi: Universitas Semarang.

Antriyandarti, E., Barokah, U., Anandito, R. B., Rahayu, W., Ramadani, A. R., & Madina, A. P. (2023). Pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul melalui pengolahan ikan tuna. Jurnal Warta LPM, 26(2), 75-84.

AOAC International. (2005). Official method 2001.11: Protein (crude) in animal feed, forage (plant tissue), grain, and oilseeds. Gaithersburg, MD: AOAC International.

Apriyanto, M. (2021). Buku ajar: Kimia pangan (Edisi revisi ed.). Yogyakarta: Nuta Media.

Ardiansyah, Syafril, M., & Fahrizal, W. (2021). Analisis usaha pengolahan abon ikan Kampung Teluk Sulaiman Kecamatan Biduk-Biduk Kabupaten Berau. Jejaring Pasca Panen untuk Gizi Indonesia (JPPA), 8(2), 1-21.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Arman, & Ruslang, T. (2017). Analisis finansial usaha abon ikan tuna (Thunnus sp) produksi UMKM Kota Parepare. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, 174-179.

Asfar, A., Azkiyah, L., Uun, Ramadhand, R., & Muhiza, J. (2025). Inovasi pengembangan produk abon ikan tuna sebagai strategi peningkatan nilai tambah UMKM pangan lokal. Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan, 2(4), 103-110.

Asri, Y., & Muahiddah, N. (2024). Perkembangan morfologi dan tingkah laku larva ikan tuna sirip kuning yellowfin tuna (Thunnus albacares). Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan, 10(3), 418-427.

Asriadi. (2022). Analisis kelayakan usaha abon tulang ikan bandeng (chanos-chanos) di kecamatan tanralili kabupaten maros. Skripsi: Universitas Hasanuddin.

Azis, R., Jumiyati, & Yulianti, R. (2024). Perbedaan mutu organoleptik dan profil nilai gizi pada abon ikan tuna dengan penambahan dami nangka sebagai alternatif sumber protein dan serat. JITIPARI (Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 9(2), 205-213.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Pedoman evaluasi mutu gizi dan non gizi pangan. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang kategori pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan menurut jenis tanaman. Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. (2024). Volume Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Jenis Penangkapan. Badan Pusat Statistik

Badan Pusat Statistik. (2024). Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Sayur-Sayuran Per Kabupaten/kota (Rupiah/Kapita/Minggu).

Badan Pusat Statistik. (2024). Volume produksi dan nilai produksi perikanan tangkap menurut provinsi dan jenis penangkapan. Badan Pusat Statistik.

Badan Standardisasi Nasional. (2015). Cara uji kimia - Bagian 2: Pengujian kadar air pada produk perikanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2019). Abon ikan, krustasea atau moluska (SNI 7690:2019). Badan Standardisasi Nasional.

Baladina, N. (2016). Penerapan value engineering untuk menghemat biaya produksi dan meningkatkan daya saing UMKM kripik tempe. Prosiding Seminar Nasional Membangun Desa Mandiri Melalui Pengembangan Agribisnis Berbasis Potensi Lokal, (pp. 527-534). Ngawi.

Budiyanto, Riani, I., Larasati, R., Arsika, P., Siang, R. D., Ruslaini, Kamri, S., & Piliana, W. (2023). The role of fisheries sector in forming the gross regional

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

domestic product of Southeast Sulawesi province. Buletin Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo, 25(1), 26-35.

Bunaya, Y., & Wahyudi, R. (2025). Rancang bangun pencetak opak pada UMKM legendaris menggunakan metode Nigel Cross dan value engineering. Jurnal Rekayasa Industri (JRI), 7(2), 120-131.

Churcher, D. (2017). Value management and value engineering. London. Royal Institution of Chartered Surveyors.

Fakhriyyah, S., Amiluddin, Amri, A., Metusalach, Kadir, N. N., & Anwar, D. P. (2023). PPUPIK produk abon tuna untuk meningkatkan pendapatan di laboratorium agrobisnis perikanan. Jurnal Abdimas Gorontalo, 6(2), 136-141.

FAO. (2026). The State of World Fisheries and Aquaculture 2026 - Blue Transformation: turning vision into impact. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Fitri, A., Rahim, R., Nurhayati, Azis, Pagiling, S. L., Natsir, I., Munfarikhatin, A., Simanjuntak, D. N., Hutagaol, K., & Anugrah, N. E. (2023). Dasar-dasar statistika untuk penelitian. (R. Watrianthos, Ed.) Medan: Yayasan Kita Menulis.

Gattarong, H., Sebayang, N., & Wulandari, L. K. (2023). Implementation of value engineering in evaluating the project plan of Agrosari water supply construction in Kutai Kartanegara. International Journal of Scientific Engineering and Science, 7(2), 22-25.

Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (Thunnus albacares) Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM, 14*(2), 51-57.

Handayani, V. A., Yuniarti, R., & Rambega, U. L. (2025). Statistik dasar: Pengukuran, analisis, dan interpretasi data. Medan: PT Media Penerbit Indonesia.

Hardiansyah, G., Sujana, I., Rahmahwati, R., & Taufiqurrahman, M. (2020). Rancang bangun mesin pellet biomassa terintegrasi dengan pendekatan diagram FAST. Ulin: Jurnal Hutan Tropis, 4(1), 42-51.

Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). Analisa pangan. Sidoarjo: Zifatama Jawara.

Herdhiansyah, D., Lesmana, S. A., Syukri, M., Asriani, & Mariani. (2024). Analisis pengembangan produk abon ikan tuna menggunakan metode quality function deployment (QFD). Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 18(2), 298-311.

Hiariey, S., & Karuwal, J. (2023). Pengaruh jenis ikan terhadap penerimaan organoleptik abon ikan. Jurnal Perikanan, 13(3), 674-681.

Ismai, F., Marus, I., Irfan, M., Andriani, R., & Muchdar, F. (2022). Pengolahan ikan tuna untuk peningkatan ekonomi rumah tangga nelayan di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utar. Jurnal Abdi Insani, 9(2), 759-769.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jaenurrahman. (2022). Analisis usaha pengelolaan ikan tuna terhadap pendapatan nelayan di Desa Malaju Kecamatan Kilo Kabupaten Dompu. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Mataram.

Kalista, A., Cucikodana, Y., Verawati, E., Sulastriani, & Saragih, D. S. (2024). Pengaruh jenis ikan terhadap uji hedonik, kadar protein, dan lemak bakso. Lutjanus, 29(2), 75-80.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2024). Angka Konsumsi Ikan. Portal Data Statistik KKP.

Kementerian Kesehatan dan UNICEF. (2024). Buku menu sarapan aksi bergizi: 10 resep sarapan bergizi seimbang bagi remaja. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Khoirifa, S., Prayoga, A., & Astuti, R. (2025). Pengembangan produk wedang stamina instan menggunakan metode value engineering. PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora, 4(4), 5670-5686.

Kinding, D. P., Permatasari, M. N., & Solekan, M. (2025). Penerapan teknologi pengolahan abon sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk Mina Raharja. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN), 6(4), 6301-6311.

Lumbantobing, S. C., & Permai, N. S. (2025). Analisis nilai tambah dan keuntungan abon berbasis nabati pada UMKM Abon Daun Emas di Kabupaten Sleman. Agrisociabus: Journal of Agricultural Social and Business, 4(1), 28-36.

Made Riojuna, Sulfitrana, A., & Hafid, H. (2025). Sifat organoleptik abon daging sapi dengan penambahan jantung pisang pada tingkat berbeda. JIPHO (Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo), 7(1), 108-113.

Mahardani, D. H., Simanullang, P. H., Saragih, J. S., Sinaga, L. R., Aradhana, R., Surbakti, J. A., & Wahyudi, R. (2025). Penerapan value engineering pada program makan bergizi gratis (MBG) di Provinsi Lampung. Jurnal Multidisiplin West Science, 4(11), 2015-2026.

Masadi, E. G. (2025). Karakteristik kimia dan organoleptik abon ikan tuna sirip kuning (Thunnus albacares) dengan subtitusi daging buah kluwih (Artocarpus camasi). Skripsi: Universitas Negeri Gorontalo.

Maulana, R., Simanullang, S. S., Sunggu, R. A., Mukaarim, M. N., Renata, V. T., Yanti, A. S., & Wahyudi, R. (2025). Implementasi metodologi rekayasa nilai pendekatan Dell L. Younker pada pengembangan desain penggiling daging manual bagi UMKM pasar. JISHUM (Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora), 4(1), 105-116.

Muchtar, F. (2025). Analisis tingkat penerimaan nugget ikan tuna sebagai pangan sumber protein hewani di Desa Malalanda. JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan, 4(2), 55 - 56.

Mudzakir, F. I., Zulkarnain, & Kusumantoro, H. R. (2025). Pengembangan kemasan produk bawang goreng menggunakan metode value engineering. urnal Riset Rumpun Ilmu Teknik, 4(2), 545-559.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Muliska, R. P., & Sipahutar, Y. H. (2024). Penilaian kelayakan bisnis abon ikan lele dumbo (Clarias gariepinus). Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-25, (pp. 129-141).

Munawaroh, S., Damayanti, I., & Khuriyati, N. (2025). Penerapan unsur budaya pada desain kemasan beras jagung Madura dengan value engineering untuk meningkatkan nilai jual makanan tradisional. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 17(2), 123–130.

Murniati, M. P., Purnamasari, S. V., Ratnaningsih, S. D., Advensia, A., Sihombing, R., & Warastuti, Y. (2013). Alat-alat pengujian hipotesis. Semarang: Penerbitan Unika Soegijapranata.

Mustaruddin, Murdiyanto, B., Wiyono, E. S., & Laitupa, J. P. (2021). Prospek pengembangan usaha handline tuna di perairan D.I. Yogyakarta: Tinjauan sumber daya dan investasi. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), 26(4), 612-619.

Ndulia, A. L., Sulaeman, & Howara, D. (2020). Analisis persediaan bahan baku abon ikan tuna pada industri Cita Rasa Pagimana Kecamatan Pagimana Kabupaten Banggai. e-J. Agrotekbis, 8(3), 725-730.

Nugroho, S., Pujotomo, D., & Gitakusuma, A. (2018). Aplikasi value engineering untuk mengatasi value problem pada produk foodcart studi kasus di Master Gerobak. Industrial Engineering Online Journal, 7(3), 1-9.

Nurhaswinda, Zulkifli, A., Gusniati, J., Zulefni, M. S., Afendi, R. A., Asni, W., & Fitriani, Y. (2025). Tutorial uji normalitas dan uji homogenitas dengan menggunakan aplikasi SPSS. Jurnal Cahaya Nusantara, 1(2), 55–68.

Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2017). Dasar-dasar statistik penelitian. Yogyakarta: Sibuku Media.

Pandriadi, Van Harling, V. N., Wahab, A., Vaulina, S., Sutjiningtyas, S., Kusdiah Ningsih, E., Dwi Hari Setyono, B., Rizqi, V., Iqbal Harisuddin, M., Gaffar, S., Yuniarti, T., Rahmawati, A., Faujiyah, F., & Mudawa. (2023). Statistika dasar. (S. M. Sary Shandy, Ed.) Bandung: Widina Media Utama.

Papuangan, M., Safi, M., Sugiyani, Y., Qur'ania, A., & Sumanto. (2023). Sistem basis data. Lampung: CV. Keranjang Teknologi Media.

Purnomo, R. A. (2016). Analisis statistik ekonomi dan bisnis dengan SPSS. Ponorogo: Wade Group.

Putri, A., Adhawati, S. S., & Fakhriyyah, S. (2025). Analisis laporan keuangan abon ikan tuna (studi kasus) di Kecamatan Buki, Kabupaten Selayar. Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan, 10(3), 273-282.

Putri, S. A. (2025). Pengembangan snack bar berbahan tepung sorgum dan tepung koro benguk menggunakan metode value engineering. Skipsi: Universitas Gadjah Mada.

Putri, S. A., Prima, F., Budiman, R., Uslianti, S., & Putri, F. C. (2025). Usulan metode target costing dengan value engineering dalam upaya penetapan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

harga jual optimal produk frozen food. JUTIN: Jurnal Teknik Industri Terintegrasi, 8(4), 4551-4563.

Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan sebagai sumber protein dan gizi berkualitas tinggi bagi kesehatan tubuh manusia. Karimah Tauhid, 3(3), 3132-3142.

Ramadhani A. U., Y. (2019). Komposisi kimia abon daging ayam dengan penambahan buah nangka muda dan jantung pisang yang difermentasi. Skripsi: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Ratna, N. K. (2024). Analisis daya terima dan kandungan nutrisi susu biji kluwih (*Artocarpus camansi*) dalam pemenuhan asupan gizi lanjut usia (lansia). Indonesian Journal of Food Technology, 3(1), 15-25.

Rohmawati, N., Handayani, S., Rachmawati, S. N., Antika, R. B., & Witcahyo, E. (2023). Diversifikasi produk olahan ikan tuna dan manajemen usaha berbasis agro dan eco marine. Community Development Journal, 4(4), 8867-8874.

Rustandy, D., Noor, T. I., & Andrie, B. M. (2023). Analisis usaha abon ikan tuna (studi kasus industri rumah tangga camar laut di Desa Kalangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran). Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH, 10(2), 10-20.

Sadikin, J. Y., Suryandono, A., & Jumeri. (2015). Pengembangan tortila berkalsium sebagai alternatif pangan diet casein free-gluten free pada industri kecil dengan metode value engineering. Agritech, 35(2), 212-222.

Sastri, Andriani, M., & Fajriansyah. (2024). Analisis kualitas mutu organoleptik terhadap penambahan rebung betung pada pembuatan abon ikan endemik di Kota Takengon. SAGO: Gizi dan Kesehatan, 5(3b), 1143-1155.

Setiyanti, O. D., Rifa'i, M., & Handayani, F. S. (2024). Penerapan rekayasa nilai dengan metode zero-one pada pekerjaan struktur jembatan (studi kasus: Proyek Bridge and Road at East Access PT Indah Kiat Karawang). Sustainable Civil Building Management and Engineering Journal, 1(4), 1-9.

Setyawan, I. A. (2021). Petunjuk praktikum uji normalitas & homogenitas data dengan SPSS. Klaten: Tahta Media Group.

Siregar, E. S., Simbolon, D., Wahju, R. I., Yulianto, I., & Siregar, V. P. (2025). Yellowfin tuna (Thunnus albacares) fisheries sustainability: A weight-length analysis in the West Sumatera waters. Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan, 16(3), 282-293.

Sitorus. (2024). Panduan praktis analisis statistik untuk penelitian skripsi, thesis dan disertasi. Medan: PT Media Penerbit Indonesia.

Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. (2017). Pengemasan pangan: Kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. Denpasar: Udayana University Press.

Suherman, S., Dewanti, R., Maliza, R., Billah, M., Widyaningrum, S., Dewi, D., Nurrahima, D., Nofia, Y., Istiqomah, I., Rita, R., Tanaiyo, S., Astriana, K.,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putri, S., Arisanty, D., & Sulistiani, R. (2024). Ilmu bahan pangan. Purbalingga: Eureka Media Aksara.

Suja, I., Muderawan, I., & Hanif, Q. (2024). Pelatihan pembuatan abon vegetarian. Jurnal Abdi Insani, 11(4), 1631-1640.

Sulfiana, Hardianti, F., Muslimin, I., Ghela, M. M., Kelibay, A., & Tanasali, F. (2024). Pengembangan potensi lokal ikan tuna sirip kuning (Thunnus albacares) menjadi cemilan sehat untuk mencegah stunting di Kota Sorong, Papua Barat Daya. Jurnal Galung Tropika, 13(3), 337-350.

Sulistiyati, T. D., Tambunan, J. E., Hardoko, Suprayitno, E., Sasmito, B. B., Chamidah, A., Panjaitan, M. A., Djamaludin, H., Putri, L. A., & Kusuma, Z. R. (2022). Karakteristik organoleptik abon ikan tuna (Thunnus sp.) dengan penambahan jantung pisang. Journal of Fisheries and Marine Research, 6(1), 10-19.

Sultana, T., Shahi, S. I., Ria, F. A., Tamzi, N. N., Mithu, M. A., & Faisal, M. (2023). Seasonal variation of the nutritional compositions of Tuna (Euthynnus affinis) and Pama croaker (Otolithoides pama) of the Bay of Bengal. *Journal of Innovation in Applied Research, 6*(1), 45-55.

Tarumingkeng, R. C. (2025). Value engineering (VE). Bogor: RUDYCT e-PRESS.

Terimajaya, I. W., Dewi, N. L., Simamora, T., Judijanto, L., Sigamura, R. K., Nurhayati, Kusumastuti, S. Y., Bahana, R., Laka, L., Permatasari, A. H., Salma, A., Sudarsani, N. P., Ardiansyah, & Basri. (2024). Dasar-dasar statistika: Konsep dan metode analisis. Jambi: Dasar-dasar statistika: Konsep dan metode analisis.

Thurmudhi, M. I., & Putra, B. I. (2024). Analisa biaya pembuatan alat pengemasan tempe dengan metode value engineering. Matrik: Jurnal Manajemen & Teknik Industri - Produksi, 24(2), 143-152.

Trilaksani, W., Nur'Assyfa, A., Sitepu, G. S., Simamora, G. R., & Riyanto, B. (2020). Susut dan limbah pangan bergizi sektor perikanan di Indonesia: Suatu analisis pemetaan. Jakarta: Jejaring Pasca-Panen untuk Gizi Indonesia (JP2GI).

Ulya, M., Wasilah, & Faridz, R. (2020). Pengembangan produk minuman herbal berbasis teh cabe jawa (Piper retrofractum Vahl.) menggunakan metode value engineering. Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 9(2), 119-127.

Usmadi. (2020). Pengujian persyaratan analisis (uji homogenitas dan uji normalitas). Inovasi Pendidikan, 7(1), 50–62.

Utama, R. S., Handayani, T. D., & Putri, N. E. (2025). Pelatihan pembuatan abon ikan lele di Nagari Piobang Kabupaten Lima Puluh Kota. IKA BINA EN PABOJO: PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT, 5(1), 1-9.

Widana, I. W., & Muliani, P. L. (2020). Uji persyaratan analisis. Lumajang: Klik Media.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Penerapan Value Engineering dalam Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan
Kluwih (Artocarpus camansi)**
FAHMI NUR PRIAMBUDI, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wulandari, R., Pratama, R. I., Maulina, I., & Rostini, I. (2024). Pengaruh penambahan sukun (Artocarpus altilis) terhadap tingkat kesukaan abon ikan tongkol. Jurnal Lemuru: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan, 6(3), 42-50.

Younker, D. L. (2003). Value engineering: Analysis and methodology. Boca Raton: CRC Press.

Yuwana, A. R. (2018). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas sosis ikan tuna (Thunnus albacares) asap yang di fermentasi dengan bakteri Lactobacillus casei. Skripsi: Universitas Brawijaya.

Zaroroh, A. F. (2013). Eksperimen pembuatan abon keong sawah dengan substitusi kluwih dan penggunaan gula yang berbeda. Food Science and Culinary Education Journal, 2(2), 1-9.