

DAFTAR PUSTAKA

- Andjarwati, Y., Budiarti, E., K., E. S., Yasin, M., & P, S. S. (2021). *Statistik Deskriptif*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Anonim. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensor) dalam Industri Pangan*.
- Anonim. (2013). *Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis, Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Anonim. (2018, Agustus 21). *NilaiGizi.com*. Retrieved Maret 20, 2024, from https://nilaiGizi.com/gizi/detailproduk/925/nilai-kandungan-gizi-ikan-terbang-segar#google_vignette
- Anwar, I., & Kemalawaty. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*.
- Aprianto dan Liviawatty. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ariningsih, Hasrini, & Khoiriyah. (2020). Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Prosiding PPIS*.
- Astawan. (2006). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Standar Mutu Abon. *SNI 01-3707-1995*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2019). Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan. *Peraturan Badan SNI No. 6*.
- Dara, & Fanyalita. (2017). Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acuminate balbisiana colla*). *Journal Of Saintek*.
- Dianah M., S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu. *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*.
- Djarwanto, P. (1994). *Pokok-Pokok Metode Riset dan Bimbingan Teknis Penulisan Skripsi*. Yogyakarta: Liberty.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fauziah et al. (2014). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Gorengan dari Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Workshop Unhas. *Jurnal Teknologi Pangan, Makassar*.

- Gaga, Tahir, & Antuli. (2022). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Abon Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jambura Journal Of Food Technology*.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking Seventh Edition*. In John Wiley & Sons, INC.
- Halagarda, M. (2008). New Food Product Development. *Polish Journal of Commodity Science*.
- Harahap, & Djamali. (2005). Pertumbuhan Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) di Perairan Binuangeun, Banten. *Jurnal Iktiologi Indonesia*.
- Haryono et al. (2010). Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*.
- Hastuti. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Heldman, Hartel, R. W., & Dennis. (2012). *Principles of Food Processing*. Aspen Publication Inc.
- Ikorasaki, Arwa, & Anzelina. (2022). Rancang Bangun Aplikasi Pengenalan Masakan Nusantara Berbasis Android. *Jurnal Teknik*.
- Indra. (2023). Artificial Abon Dari Ampas Minyak Kelapa. *Politeknik Pariwisata Makassar*.
- Islam, M. F., & Witara, I. M. (2022). Consumer Response Analysis to Duri Durian Cake From Durian Seed Flour. *Gastronomy and Culinary Art, Vol. 1*.
- Ismail, & Putra. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *Jurnal Agritech Vol. 9 No. 1*.
- Ismail, Yulianti, & Aryanti. (2023). Formulasi Nugget Berbahan Dasar Ikan Terbang (*Parexocoetus brachypterus*), Tepung Jewawut (*Setaria italica* (L.) Beauv.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Menu PMT Pencegah Stunting. *Jurnal Galung Tropika Vol. 12 No. 3*.
- Karim, S. A. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*.
- Kartika, Hastuti, & Supartono. (1998). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kasmiati, Putri, A. A., Sumule, O., Latuconsina, N., Khasanah, R., Khotimah, H., . . . Metusalach. (2023). Karakteristik Mutu Abon Ikan Sapu-Sapu Dari Perairan Danau Tempe, Sulawesi Selatan. *JPHPI 2023, Vol 26*.

- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2011). *Peta Keragaan Perikanan Tangkap Di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kelautan dan Perikanan.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Mamuaja, & Aida, Y. (2014). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Mansur, M., & Putra, E. (2017). Inovasi Pembuatan Roti Avocado. *Jurnal IPB Bogor*.
- Mentari, A. E. (2021, Juli 02). *Kompas*. Retrieved Maret 20, 2024, from <https://www.kompas.com/food/read/2021/07/02/190900375/apa-itu-ketumbar-bijinya-sekilas-mirip-merica>
- Mustar. (2013). Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen. *Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*.
- Nessa, Sugondo, & Andarias. (1977). Studi Pendahuluan Terhadap Perikanan Ikan Terbang di Selat Makassar. *Lontara*.
- Ningrum R. (2019). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Waktu Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Terbang (*Hirundichthys Oxycephalus*) Asin Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Nur M. (2023). Pemanfaatan dan Tantangan Pengelolaan Sumber Daya Ikan Terbang Berkelanjutan (*Exocoetidae*) di Perairan Selat Makassar. In L. H. Amri K., *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut Berkelanjutan* (pp. 387-422). BRIN.
- Nur, & Tenriware. (2021). Jenis-Jenis Ikan di Tempat Pelelangan Ikan, Majene, Sulawesi Barat. *Warta Iktiologi Vol. 5 No. 1*.
- Nur, M., Ihsan, R, F., S, W., Tenriware, & A, N. A. (2022). Keragaman Jenis dan Struktur Ukuran Ikan Terbang (Famili *Exocoetidae*) di Perairan Majene, Sulawesi Barat. *Prosiding Seminar Nasional Ikan XI*.
- Nurjani, Simanjuntak, A. A. R., Yakinuddin A., Febrianingrum, H. W., Hermansyah, dan Mentari S. (2009). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Cita Rasa Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) Asin Kering. *Jurnal IPB Bogor*.
- Presiden Republik Indonesia. (1990). Kepariwisataaan. *Undang-Undang No.9* .
- Pridana, & Sunarsi. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Tangerang Selatan: Pascal Books.

- Setyaningsih, Apriyantono, & Sari. (2010). *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Perpustakaan Nasional.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Soekarno, & Hartini. (1967). *Mustika Rasa: Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno*. Departemen Pertanian.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Surgawi, Sirajuddin, Jafar, Syam, & Battung. (2020). Produksi dan Analisis Daya Terima Abon Ikan Layang Sebagai Pangan Fungsional. *The Journal of Indonesian Community Nutrition*.
- Susanti, Arifan, & Kinanti. (2022). *Produk Pangan Berbasis Ikan Air Tawar*. Semarang: UNDIP Press.
- Sutrisno, H. (1993). *Metodologi Penelitian I*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Suwarso, Zamroni, & Wijopriyono. (2008). Eksploitasi Sumber Daya Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*, Famili Exocoetidae) Di Perairan Papua Barat: Pendekatan Riset dan Pengelolaan. *Peneliti Balai Riset Perikanan Laut, Muara Baru-Jakarta*.
- Wijaya, Sofya, Suriyadin, & Hermanto. (2023). Pemanfaatan Hasil Tangkap Ikan Bendungan Batu Bulan untuk Pembuatan Abon Ikan Air Tawar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Wikrama Parahita Vol. 7 No. 2*.
- Yuliani, Septiansyah, & Emmawati. (2021). Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Serat Kasar Abon Dari Formulasi Daging Ikan Patin Dan Jantung Pisang Kepok. *Journal Of Tropical Agrifood*.