

## DAFTAR PUSTAKA

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Aida, Y., 2010. Karakteristik gizi abon jantung pisang dengan penambahan ikan layang. [diakses 25 maret 2019]

Alik, Agustinus Tato', Dkk., "A Study On Consumer Acceptance Of Tilapia Abon (*Oreochromis niloticus*) With the Addition White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)". Fakultas Sains Universitas Riau.

Anonim, 2013. *Panduan Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.

Arlinda & Dara, W., 2017. Mutu organoleptik dan kimia abon ikan gabus yang disubstitusi sukun. *Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X Kementrian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi*, 2 (2), hal. 61-66

Assah, J., 2017. *Produksi, Daya Terima dan Masa simpan Produk Bubur Instan Berbasis Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.

Badan Standarisasi Nasional, SNI 01-3707-1995 *Tentang Abon*

Fachruddin L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius

Fadliah, M., 2014. *Kualitas Organoleptik dan Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Kayu Secang Selama Penyimpanan*. Skripsi. Prodi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Unhas Makassar.

Hardinsyah. 2011. Analisis konsumsi lemak, gula, dan garam penduduk Indonesia. *Gizi Indon* 2011, 34(2):92-100

Jusniati, dkk., 2017. Pembuatan abon dari jantung pisang dengan penambahan ikan tongkol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, hal. 58-66

Kementerian Kelautan dan Perikanan., 2017. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kelautan dan Perikanan

Leida, I. dkk., 2016. *Pedoman Penulisan Skripsi, Tesis, dan Disertasi*. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin

Leksono T, S., 2001. Studi mutu dan penerimaan konsumen terhadap abon ikan. *Jurnal Natur Indonesia III*, (2), hal. 178-184.

Mustar., 2013. *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.

Mutyia., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.

Nasir, M., 2007. Analisis kualitas dan uji organoleptik abon sapi terhadap penambahan buah keluwih. [diakses 23 April 2014].

Nontji, A., 2002. *Laut Nusantara*. Jakarta:Penerbit Djambatan.

Pasaraeng, E. Dkk., 2013. Pemanfaatan rimpang kunyit dalam upaya mempertahankan mutu ikan layang. *Jurnal Mipa Unsrat*, 2 (2), hal. 84-87

PerKB POM No 23 Tahun 2013. *Tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan penguat rasa*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan

Permenkes No 30 Tahun 2013. *Tentang pencantuman kandungan gula, garam, dan lemak serta pesan kesehatan untuk pangan olahan siap saji*. Jakarta: Kementrian Kesehatan

PERSAGI. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara

Persagi., 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*

Pratiwi, F., 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan..* Skripsi. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Rohmawati, N., 2016. Pengaruh penambahan sukum muda terhadap mutu fisik, kadar protein, dan kadar air abon lele dumbo. *Jurnal Nutrisia*, 18 (1), hal. 65-69

Saanin, H., 1968. *Taksonomi dan Kunci Determinasi Ikan I dan II* . Bandung: Penerbit Pusaka Bandung

Saharman, G. dkk, 2016. Peningkatan kualitas produksi santan kelapa sebagai bahan baku industri kuliner di kota medan. *Abdimas Talenta*, 1 (1), hal. 92-96.

Santoso HB. 1991. *Budidaya Laut*. Yogyakarta: Kanisius.

Sulthoniyah, Siti, dkk., 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*, 1 ((1), hal. 33-45.

Suryastiri, N.M., 2008. Diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan rumah tangga pedesaan di kecamatan semin kabupaten gunung kidul. *Jurnal Pembangunan Ekonomi*, 13 (1), hal. 51-60

Utami, N.A., 2017. *Produksi dan Analisis Daya Terima Bubur Instan Berbasis Labu Siam dan Abon ikan layang*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar

Utiahman, G. Dkk., 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih. *Jurnal ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1 (3), hal. 126-138

Wahyono, H. Dkk., 2015. Potensi cincau hitam sebagai pangan fungsional untuk kesehatan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3), hal. 957-961

Wibowo S. 2002. *Teknologi Pengolahan Abon Ikan*. Jakarta: Balai Riset Kelautan dan Perikanan.

Winarno, FG., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.

Winarti, C & Nurdanah, N., 2005. Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24 (12), hal. 47-55

Yunita, O., 2014. *Analisis daya Terima Terhadap Produk Bubuk Abon ikan layang Instan pada Anak Usia Sekolah Dasar Penderita Obesitas di kecamatan Tamalate Makassar*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar

Zuhrina., 2011 “*Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*”. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.

## Lampiran 1

No>Nama :

Jenis Kelamin :

Tanggal Pengujian :

### Score Sheet Hedonik

Dihadapan saudara telah disajikan sejumlah produk abon dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan saudara terhadap masing masing sampel mengenai warna, aroma, tekstru, dan rasa berdasarkan skala penilaian yang telah ditentukan (1-5)

Skor 1 : Tidak suka

Skor 2 : Kurang suka

Skor 3 : Biasa

Skor 4 : Suka

Skor 5 : Sangat Suka

Formula/Kode Sampel	Indikator			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
803				
956				
740				

Panelis

.....

## Lampiran 2: SCORE SHEET MUTU HEDONIK IKAN LAYANG

No>Nama :

Tanggal Pengujian :

Deskripsi : Anda diminta untuk memberikan penilaian (√) berdasarkan formula produk

Spesifikasi	Nilai	Formula		
		803	956	740
<b>Kenampakan/Warna</b>				
Warna coklat sangat cemerlang, serat homogen	5			
Warna coklat cemerlang, serat kurang homogen	4			
Warna coklat kurang cemerlang, serat tidak homogen	3			
Warna cokelat agak kusam, serat tidak homogen	2			
Warna cokelat kusam, serat tidak homogen	1			
<b>Bau/Aroma</b>				
Aroma abon ikan sangat kuat	5			
Aroma abon ikan kurang kuat	4			
Aroma abon ikan tidak kuat, mulai tercium bau tengik	3			
Tidak ada aroma abon ikan, agak tengik	2			
Tengik	1			
<b>Rasa</b>				
Rasa abon ikan sangat terasa	5			
Rasa abon ikan terasa	4			
Rasa abon ikan kurang terasa	3			
rasa abon ikan tidak terasa	2			
Rasa abon ikan sangat tidak terasa	1			
<b>Tekstur</b>				
Kering, tidak menggumpal	5			
Kering, agak menggumpal	4			
Kering, menggumpal	3			
Kurang kering, menggumpal	2			
Lembab, menggumpal	1			

### Lampiran 3.

#### Perhitungan Persentase Penerimaan Produk

##### a. Panelis Terlatih

$$\begin{aligned}\text{Skor Tertinggi} &= \frac{(\text{Jumlah panelis} \times \text{kategori tertinggi})}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% \\ &= \frac{(8 \times 5)}{40} \times 100\% \\ &= \frac{40}{40} \times 100\% \\ &= 100\%\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Skor terendah} &= \frac{(\text{Jumlah panelis} \times \text{kategori terendah})}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% \\ &= \frac{(8 \times 1)}{40} \times 100\% \\ &= \frac{8}{40} \times 100\% \\ &= 20\%\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{(\text{Skor tertinggi} - \text{Skor terendah})}{\text{Jumlah Kategori}} \\ &= \frac{(100 - 20)}{5} \\ &= 16\end{aligned}$$

Kriteria interpretasi skor produk abon ikan layang berdasarkan tiap parameter oleh panelis terlatih

Skor %	Parameter			
	Warna	aroma	rasa	Tekstur
20 – 35,99	Warna cokelat kusam, serat tidak homogen	Tengik	Rasa abon ikan sangat tidak terasa	Lembap, menggumpal

36 – 51,99	Warna cokelat agak kusam, serat tidak homogeny	Tidak ada aroma abon ikan, agak tengik	Rasa abon ikan tidak terasa	Kurang kering, menggumpal
52 – 67,99	Warna cokelat kurang cemerlang, serat tidak homogeny	Aroma abon ikan tidak kuat, mulai tercium bau tengik	Rasa abon ikan kurang terasa	Kering, menggumpal
68 – 83,99	Warna cokelat cemerlang, serat kurang homogeny	Aroma abon ikan kurang kuat	Rasa abon ikan terasa	Kering, agak menggumpal
84 – 100	Warna cokelat sangat cemerlang, serat homogen	Aroma abon ikan sangat kuat	Rasa abon ikan sangat terasa	Kering, tidak menggumpal

#### b. Panelis Tidak Terlatih

$$\text{Skor Tertinggi} = \frac{(\text{Jumlah panelis} \times \text{kategori tertinggi})}{\text{Skor maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(25 \times 5)}{125} \times 100\%$$

$$= \frac{125}{125} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

$$\text{Skor terendah} = \frac{(\text{Jumlah panelis} \times \text{kategori terendah})}{\text{Skor maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(25 \times 1)}{125} \times 100\%$$

$$= \frac{25}{125} \times 100\%$$



$$\begin{aligned}
 &= 20\% \\
 \text{Interval} &= \frac{(\text{Skor tertinggi} - \text{Skor terendah})}{\text{Jumlah Kategori}} \\
 &= \frac{(100 - 20)}{5} \\
 &= 16
 \end{aligned}$$

Kriteria interpretasi skor produk abon ikan layang berdasarkan tiap parameter oleh panelis tidak terlatih:

20% - 35,99% = Tidak Suka (Tidak diterima)

36% - 51,99% = Kurang Suka (Tidak diterima)

52% - 67,99% = Biasa (Diterima)

68% - 83,99% = Suka (Diterima)

84% - 100% = Sangat Suka (Diterima)

## Lampiran 4.

### Hasil Uji Kruskal Wallis

#### Panelis Terlatih

Test Statistics<sup>a,b</sup>

	Warna	tekstur	rasa	aroma
Chi-square	3.928	4.953	11.709	7.488
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.140	.084	.003	.024

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: formula

#### Panelis Tidak Terlatih

Test Statistics<sup>a,b</sup>

	Warna	tekstur	rasa	aroma
Chi-square	18.844	15.969	31.223	33.276
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: formula

## **RIWAYAT HIDUP**



### **A. Data Pribadi**

Nama : Ain Widyani Surgawi

Tempat & Tanggal Lahir : Pinrang, 24 Mei 1997

Alamat : Jl. Sukamulia No 9 Tamamaung Panakukkang

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat Email : [awidyano@gmail.com](mailto:awidyano@gmail.com)

### **B. Riwayat Pendidikan**

1. 2003 – 2009 : SDN 194 Patampanua
2. 2009 – 2012 : SMP Negeri 1 Patampanua
3. 2012 – 2015 : SMA Negeri 1 Pinrang
4. 2015-2020 : S1 Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Hasanuddin Makassar

