

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A.R. 2014. *Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis*. Jurnal ilmiah Mahasiswa. Vol. 4, no.1: 53-59.
- Adhani, R. & Husaini. 2017. *Logam Berat Sekitar Manusia*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Aditya, H.P., Herpandi & Lestari, S. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 5, no. 1: 61-72.
- Adriani, A., Fauziah & Saputra, R. 2019. *Analisis Kalsium (Ca) pada Ikan Petek dan Mujair dengan Metode Kompleksometri*. Oceana Biomedicina Journal. Vol. 2, no.2.
- Adriani, A., Safrida, Y.D & Maulizar, I. 2022. *Penetapan Kadar Kalsium pada Ikan Tongkol Segar dan Asap Secara Kompleksometri*. Jurnal Sains & Kesehatan Darussalam. Vol. 2, no. 1: 35-41.
- Amir, N., Metusalach & Fahrul. 2018. *Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan*. Jurnal Agribisnis Perikanan. Vol. 11, no. 2: 15-21.
- Anwar, C., Irhami & Mulla, K. 2018. *Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol 7, no.2 : 138-147.
- Argo, B.D., Sugiarto, Y & Irianto, A.B. 2018. *Analisis Kandungan Abon Ikan Patin (Pangasius pangasius) dengan Treatment Alat "Spinner Pulling Oil" sebagai Pengentas Minyak Otomatis*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. 6, no. 2: 52-62.
- Aziz, A.F., Nematollahi, A., Siavash & Saei-Dehkordi, S. 2013. *Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of Capoeta damascina (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water*. Journal of Food Composition and Analysis, 32, 150-154.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Infopom 9(2): 1-11.
- Bank Indonesia. 2008. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil bandeng Tanpa Duri*. Tim Penelitian dan Pengembangan Perkreditan & UMKM. Jakarta (ID).
- Bakhtiar., Rohaya, S & Ayunda, H.M. 2019. *Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor pada Pembuatan Donat Panggang*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol 11, no. 1: 38-45.
- Darmawansyah., Jamaluddin & Kadirman. 2016. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos-chanos) dalam Pembuatan Kue Kering*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 2: 149-156.

- Dewanti, R & Haryadi. 2013. *HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31.
- Dewanti, R & Hariyadi. 2021. *Mikrobiologi Keamanan Pangan*. PT Penerbit IPB Press.
- Djauhari, A.B. & Kurnia, F. 2017. *Usaha Produktif Abon Kalsium Berbahan Dasar Duri Ikan*. Jurnal Pengabdian LPPM. Vol. 2, no. 3: 33-38.
- Djidje, M.N. & Sartini. 2008. *Analisis Mikrobiologi Farmasi*. Laboratorium Mikrobiologi Farmasi. Jurusan Farmasi F. MIPA. UNHAS. Makassar.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Maros. 2021. *Profile Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Maros*.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2016. *Petunjuk Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2007. *Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan No. PER.011/DJ-P2HP/2007 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan*. Jakarta (ID): Ditjen PPHP, Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 2003. *Petunjuk Teknik Operasi Sanitasi di UPI pada Usaha SKM*. Dirjen Perikanan Tangkap. Jakarta.
- Effendi, M.S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan (3rd ed.)*. Alfabeta.
- Estiasih, T. & Ahmadi, K. 2016. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara.
- Evawati, D. & Misbahudin, A.R. 2014. *Abon Bandeng (Chanos-chanos) untuk Meningkatkan Intake Nutrisi Protein dan Kalsium pada Balita Gizi Buruk*. Jurnal Wahana. Vol. 62, no. 1: 35-45.
- Fitri, A., Baskara K.A & Siswanti. 2016. *Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol.9, no. 2: 65-77.
- Gaspersz, V. 1997. *Manajemen Kualitas Penerapan Konsep-konsep Kualitas dalam Manajemen Bisnis Total*. Jakarta (ID). PT Gramedia Pustaka.
- Haifan, M., Saragih, R & Florida, A.R. 2020. *Penerapan dan Sosialisasi Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rumah Tangga (IRT) di Kecamatan Cipondoh*. Empowerment in the Community Vol. 1, no. 2: 70-75.
- Hanidah, I.I., Mulyono, A.T., Andoyo, R., Mardawati, E & Huda, S. 2018. *Penerapan Good Manufacturing Practices sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu*. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Vol.3, no. 1: 395-379.
- Harianti, R. & Fajar, S.T. 2018. *Pemberdayaan Wanita Tani melalui Produksi Abon Ikan Lele*. Jurnal Pendidikan dan Pembedayaan Masyarakat. Vol. 5, no. 2: 167-180.

- Hayade, S., Sulistijowati, R & Dali, F. 2014. *Studi Kelayakan Unit Pengolahan Udang Putih Beku Tanpa Kepala di PT.XX Gorontalo*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 2, no. 2: 47-51.
- Hermanto, K.P. 2020. *Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung*. Jurnal Akuatek. Vol.1, no.2: 118-125.
- Hilman N. 2008. *Studi Kadar Air Hasil Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Teri Kering Yang Dihasilkan*. [Tesis]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Iskandar, J., Herpandi & Nopianti, R. 2016. *Pemanfaatan By - Product dari Hasil Produksi Filet Ikan dalam Pembuatan Abon*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol.5, no. 1: 19-31.
- Karim, M., Aryanti, S., Jawiana, S & Yeni S.A.L. 2021. *Comparison of Nutritional Value of Milkfish Shredded with Milkfish Bone Shredded (Chanos Chanos)*. International Journal of Scientific Research in Science and Technology. Vol. 8, no. 4: 610-618.
- Karo, Y.C.B., Rosdiana, N & Shanti D.L. 2017. *Pengaruh Variasi Suhu terhadap Mutu Abon Ikan Ekonomis Rendah Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 6, no. 1: 80-91.
- Kartikaningsih, H., Wati, L.A.,Yahya.,Supriyadi.,Putri, R.A.C & Kurniaty, R. 2022. *Utilization Waste of Bone and Intermuscular Bone Milk Fish (Chanos chanos) as a Zero Waste Business in Msme Anugrah Mitra Lestari, Malang*. Journal of Innovation and Applied Technology. Vol. 8, no. 1: 1377-1383.
- Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa. Jakarta (ID). KKP.
- Kustini, K., Yuniningsih, Y & Winarti, S. 2019. *Pelatihan Pemanfaatan Limbah Duri Bandeng Sebagai Bahan Pembuatan Krupuk Stik Di Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kecamatan Rungkut Surabaya*. Jurnal Peduli. Vol. 2, no. 2: 56-65.
- Lapene, A.A.I.W., Sipahutar, Y.H & Ma'roef, A.F.F. 2021. *Penerapan GMP dan SSOP pada Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) dalam Minyak Nabati*. Aurelia Joernal. Vol. 3, no. 1: 11-24.
- Legowo, A.M. dan Nurwantoroo. 2004. *Diktat Kuliah Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal:19 - 50.
- Liviawaty, E., dan Afrianto. 2010. *Penanganan ikan segar*. Widya padjadjaran. Bandung.
- Lowder, B.V., Guinane, C.M., Ben, Z.N.L., Weinert, L.A., Conway-Morris, A., Cartwright, R. A & Fitzgerald, J.R. 2009. *Recent human-to-poultry host jump, adaptation, and pandemic spread of Staphylococcus aureus*. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America. 106 (46), 19545-19550.
- Mariotti, F., Tome, D & Mirand, P.P. 2008. *Converting nitrogen into protein—Beyond 6.25 and Jones' factors*. Crit. Rev. Food Sci., 48:177-184.

- Masrifah, E. 2015. *Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindang Bandeng (Chanos Chanos) terhadap Standar Nasional Indonesia*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Miefthawati, N.P., Gusrina, L & Axela, F. 2013. *Penetapan Kadar Kalsium Ikan Kembung Segar Dan Ikan Kembung Asin Secara Kompleksometri*. Jurnal Analis Kesehatan Klinikal Sains, Vol. 1, no. 1: 2 - 5.
- Muhandri, T. & Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor (ID).IPB Pr.
- Nasution. 2004. *Manajemen Mutu Terpadu*. Ed Revisi. Jakarta (ID). Ghalia Indonesia.
- Nawawi. 2003. *Metode Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta (ID). UGM Pr.
- Nusantari, E., Abdul, A & Harmain, R.M. 2016. *Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos chanos) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo*. Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. Vol. 3, no. 1: 78-87.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F & Siswanto, R.I. 2019. *Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik*. Jurnal Abdikarya. Vol. 3, no.1: 28-33
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28. 2004. *Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. Jakarta.
- Perdana, W.W. 2018. *Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional*. Agrosience. Vol 8, no. 2: 231-267.
- Pratiwi R.Y., Mery, S & Sumarto. 2015. *Pengaruh Lama Pemasakan Presto Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Abon Ikan Biang (Setipinna breviceps)*. Jurnal Online Mahasiswa (JOM). Universitas Riau.
- Prayitno, S.A. & Restu, T. 2018. *Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan*. Jurnal Agrica Vol.11, no.2.
- Purwasih, R. 2021. *Implementasi Aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP pada UMKM Oncom Dawuan*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 15, no. 1: 69-79.
- Putrisila, A. & Sipahutar, Y. H. 2021. *Kelayakan Dasar Pengolahan Udang Vannamei (Litopenaeus vannamei) Nobashi Ebi*. Jurnal Airaha, Vol. 10, no. 1: 10–23.
- Rahayu, W.P., Nurjanah, S & Komalasari, E. 2020. *Escherichia Coli : Patogenesis, Analisis dan Kajian Risiko*. PT Penerbit IPB Press.
- Ratnawati, S.E., Tri, W.A & Johannes, H. 2014. *Penilaian Hedonik Dan Perilaku Konsumen Terhadap Snack Yang Difortifikasi Tepung Cangkang Kerang Simpson (Amusium Sp.)*. Jurnal Perikanan. Vol. 15, no. 2: 88-103.

- Republik Indonesia. 2012. *Undang- Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta.
- Riansyah, A., Supriadi, A & Nopianti, R. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. Fishtech. Vol. 2, no. 1: 53-68.
- Renol., Finarti., Akbar, M & Wahyudi, D. 2020. *Mutu Kimia dan Organoleptik Abon Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) pada Berbagai Lama Penggorengan*. Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science. Vol. 2, no. 1: 82-89. ISSN 2541-0571.
- Restu. 2016. *Pengolahan Abon Ikan Karandang (Channa pleurophthalmus) dengan Penambahan Kelapa Parut*. Ilmu Hewani Tropika, Vol. 5, no. 1: 22–26.
- Rosyadi S.I., Afrianto, E., Rizal, A & Rusky, I.P. 2019. *Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Lele di Desa Purwosari Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri*. Jurnal Berkala Perikanan Terubuk. Vol. 47, no. 2: 126-133.
- Rudiyanto, H. 2016. *The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Bases on SNI-01-4311-1996*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol 8, no. 2: 148-157.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta : Bina Cipta.
- Sahara, R., Isamu, K.T & Ibrahim, M. N. 2018. *Komposisi Gizi Abon Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) dari Proses Pengawetan yang Berbeda*. JFP. Vol 1(1) 8-16.
- Salitus, S., Ilimingtyas, D & Fatarina, E. 2017. *Penambahan Tepung Tulang Bandeng (Chanos chanos) dalam Pembuatan Kerupuk sebagai Hasil Samping Industri Bandeng Cabut Duri*. Serat Acitya. Vol. 6, no. 2: 81-92. ISSN : 2302-2752.
- Shewfelt, R.L. 2014. *Pengantar Ilmu Pangan*. Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta.
- SNI. 2006. *Cara uji mikrobiologi Bagian 1 : Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*. SNI-01-2332.1-2006. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- SNI. 2006. *Cara uji mikrobiologi Bagian 2 : Penentuan Salmonella pada produk perikanan*. SNI-01-2332.2-2006. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- SNI. *Cara Uji Mikrobiologi- Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*. SNI-01-2332.3-2006. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- SNI. 2011. *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus Aureus pada Produk Perikanan*. SNI-2332.9-2011. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- SNI. 2015. *Cara uji kimia – Bagian 2 penentuan kadar air pada produk perikanan*. SNI-01-2354.2. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI. 2010. *Cara uji kimia – Bagian 1 penentuan kadar abu pada produk perikanan*. SNI-2354.1:2010. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.

- SNI. 2006. Cara uji kimia – *Bagian 3 penentuan kadar lemak total pada produk perikanan*. SNI-01-2354.3. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI. 2006. Cara uji kimia – *Bagian 4 penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*. SNI-01-2354.4. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI. 2013. *Abon Ikan– Bagian 1 : Spesifikasi*. SNI-7690.1:2013. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- SNI. 2013. *Abon Ikan– Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan*. SNI-7690.3:2013. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- SNI. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba pada Pangan*. SNI-7388.2009. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- Sopandi, T. & Wardah. 2014. *Mikrobiologi pangan*. Andi. Yogyakarta.
- Sudheesh, A.P.S., Nasser, A.A., Umkalthoum, A.K., Wafaa, A.E., Humaid, A.K., Medhdia, A.Z., Alia, A.Z., Waleed, A.R & Mahmood, A.M. 2018. *Microbiological, chemical and nutritional quality and safety of salted cured fishery products from traditional dry fish processing plants in the Sultanate of Oman*. Food Research. Vol.2, no. 3: 279 – 286.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharna, C., Sya'rani, L & Agutini, T.W. 2006. *Kajian Sitem Manajemen Mutu pada Pengolahan Ikan Jambal Roti di Pangandaran Kabupaten Ciamis*. Jurnal Pasir Laut. Vol. 2, no. 1.
- Sundari, R.S., Fitriadi, B.W., Kusmayadi, A., Arshad, A & Priyanto, Y.A. 2019. *Aplikasi Teknologi Pembuatan Abon Ikan Antioksidan Daun Jintan*. Jurnal Kuat. Vol.1, no.3: 181-185.
- Sulthoniyah, S.T.M., Sulistiyati, T.D & Suprayitno, E. 2013. *Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (ophicephalus striatus)*. THP student journal. Vol. 1, no. 1: 33-45.
- Suryanto, M.R. & Sipahutar, Y.H. 2020. *Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (Litopenaeus vannamei) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi*. Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII, Kupang, 204-222 November 2020. Universitas Nusa Cendana, Kupang.
- Susianawati, R. 2006. *Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal*. Jurnal Pasir Laut, Vol.2, no.2.
- Suwandi, R. 1990. *Pengaruh Proses Penggorengan dan Pengukusan terhadap Sifat Fisiko-kimia Protein Ikan Mas (Cyprinus carpio L)*. Tesis. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Thomer, L., Schneewind, O & Missiakas, D. 2016. *Pathogenesis of Staphylococcus aureus Bloodstream Infections*. Annual Review of Pathology: Mechanisms of Disease. Vol. 11, no. 1: 343–364.

- Triharjono, A., Probowati, B.D & Fakhry, M. 2013. *Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep*. Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 7, no. 2: 76-83.
- Ujjanti, R.M.D. 2017. *Produksi Bersih Pada Industri Pangan Berbasis Perikanan (Cleaner Production in Food Fisheries Industrial)*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian, Vol. 1, no. 1: 28–36.
- Uyunun., Yuliana, E & Nurimala, M. 2020. *Analisis Prospektif Usaha Abon Ikan (Kasus: CV Aroma Food Kota Banda Aceh)*. Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan. Vol.1, no. 3: 123-134.
- Wahyudiati, D. 2017. *Biokomia*. Mataram. Penerbit : Leppim Mataram. 245 hal.
- Widianingsih, M. & Setyorini, D.C. 2019. *Identifikasi Staphulococcus Aureus pada Abon sapi di Pasar Pahing Kota Kediri*. Journal Bioeksperimen. Vol. 5, no. 2: 99-105.
- Wijayanti. 2016. *Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk) Dengan Konsentrasi Enzim Bromelin Yang Berbeda*. Jurnal Saintek Perikanan Vol.11, no.2: 129-133.
- Winarno, F.G. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP)*. M-Brio Press.
- Wittriansyah K., Kristiningsih, A & Prabowo, A.S. 2021. *Studi Proksimat dan Penerimaan Abon dengan Menggunakan Daging Ikan yang Berbeda di Kabupaten Cilacap*. Jurnal Agroindustri. Vol. 7, no. 1: 71-78.
- Yuwono, B., Zakaria, F.R & Panjaitan, N.K. 2012. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet ikan di Jawa*. Jurnal Manajemen IKM. Vol. 7, no. 1: 10-19.