

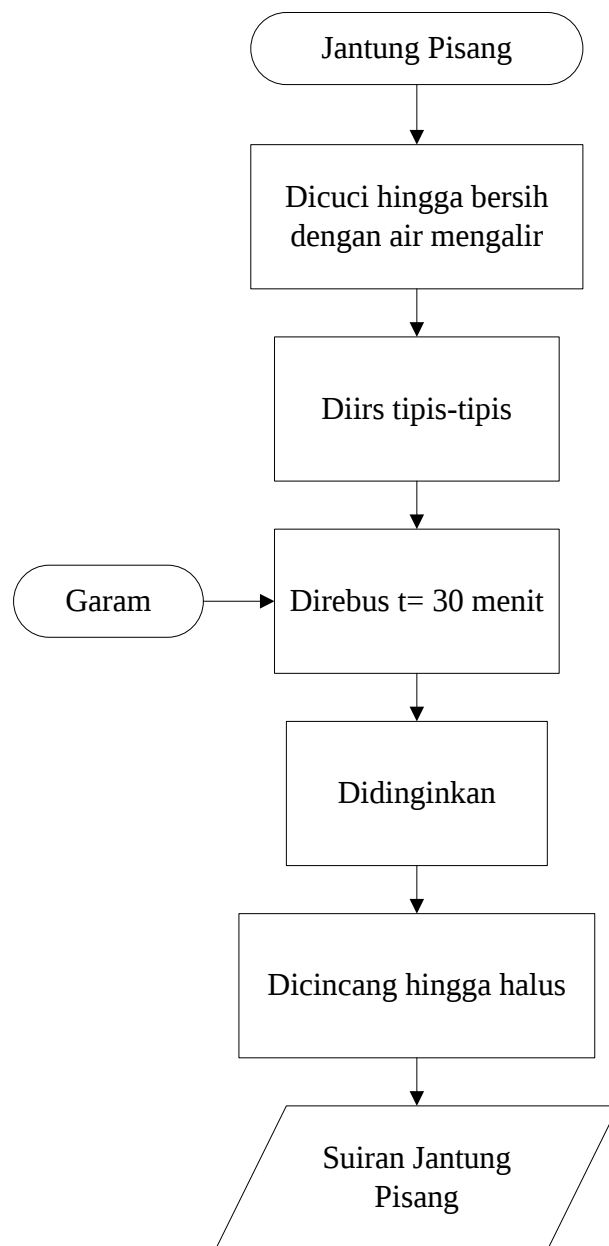
DAFTAR PUSTAKA

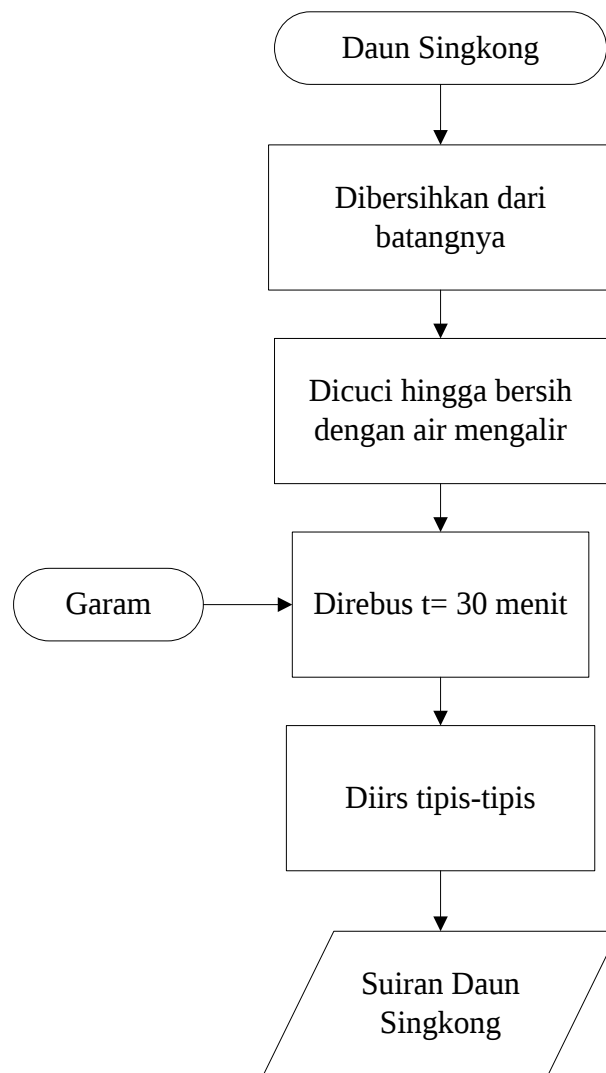
- Aini H N, et al. Inovasi Pengolahan Abon Lokan (*Pilsbryconcha exilis*). Dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (*Sacharum edule*). *AGRITEPA*. Vol, VI, No,1. 37-54. Universitas Dehasen Bengkulu.
- Aisah S. Saragih B. Yuliani. 2020. Pengaruh Formula Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminate* x. *balbisiana*) dan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Terhadap Nilai Gizi Abon. *Jurnal of Tropical Agrifood*. Vol .2(2).
- Andarwulan N F. Kusnandar D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. *Dian Rakyat*. Jakarta.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemyst. 2005. *Official Method of Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist: Arlington, Virginia, USA.
- Ariani D, Yanti S, Saputri DS. 2017. Studi Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*. Vol.2(3). 1-8.
- Ariani F, Setiawan L E, Soetarejo F E. 2008. Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Tanaman Sereh dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, dan N-Heksana. *Widya Teknik*. Vol. 7(2). 124-133.
- Arief R W, Mustikawati D R. Asnawi R. Karakteristik Mutu Lada Hitam dan Lada Putih dari Beberapa Kabupaten Sentra Lada di Lampung. *Seminar Nasional*. Vol.4 (1). 111-118.
- Ariningsih S, Hasrini R F. Khoiriyah A. 2020. Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Srandar Nasional Produk Santan Indonesia. *Prosding PPIS*. 231-238.
- Assadad L, Utomo B S B. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Squalen*. Vol 6. No 1. 27-37. Peneliti pada Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Astija, Djaswintari. 2020. Analisis Kandungan Lemak pada Abon yang dibuat Dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *Journal Of Nutrition College*. Vol.9. No.4. 241-146.
- Cahyono M A, Setyo S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* . Vol 3, No 3. 109-1106. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Ferlinahayati, Said M, Jorena. 2019. Pembuatan Makanan Ringan dari Herbal Lengkuas. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. 900-905. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Fitri A S, Fitriana Y A N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*. Vol 17(1). 45-51.
- Fridausni, Anova I T. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makana Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Litbang Industri*. Vol.5. No.1. 61-69.

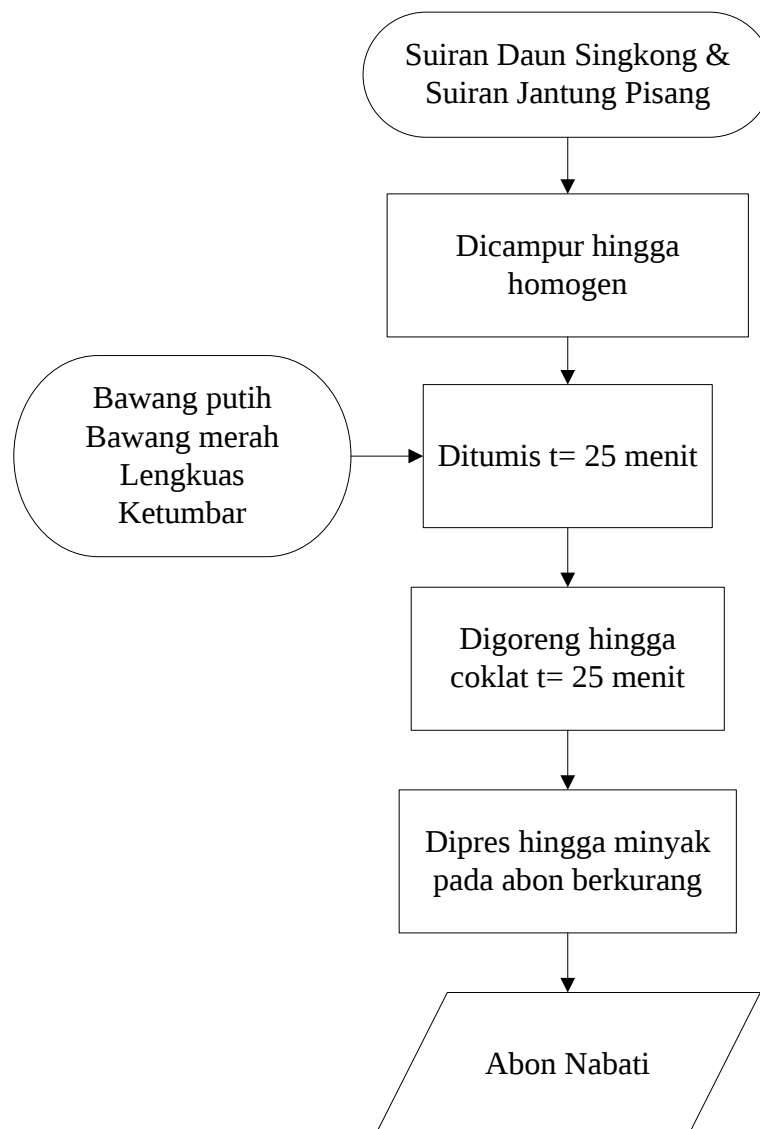
- Gaga L, Tahir M, Antuli Z. 2022. Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Abon Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jambura Journal Of Food Technology (JJFT)*. Vol.4. No.1.
- Gea S, Sehayang K, Aththorick A T. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner di Kota Medan. *Abdimas Talenta*. Vol.1(1). 92-96.
- Handayani T M, Mustofa, Kurniawati L. 2016. Karakteristik Si Bona (Formulasi Abon Nabati) dari Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Jenis Bahan Campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vo.1. No.2. 88-96.
- Hardoko, Sari, P,Y. Puspitasari. 2015. Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol.20(1).
- Hasim, et al. 2016. Effect of Boiled Cassava Leaves (*Manihot esculenta Crantz*) on Total Phenolic Flavonoids and Its Antioxidant Activity. *Current Biochemistry*. Vol. 3.(3). 116-127. Institut Pertanian Bogor.
- Hoiriyah Y U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Gomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. Vol.6 (2). Hal. 35-42.
- Hutami, F D, Harijono. 2014. Pengaruh Penggantian Larutan dan Konsentrasi NaHCO_3 Terhadap Penurunan Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4). 1-11.
- Iswendi, Yusmaita E, Pangestuti A D. 2019. Uji Organoleptik Sari Jagung di Laboratorium FMIPA UNP. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.9(3).
- Jumiati, Fadzilla F. 2018. Pemanfaatan Jantung Pisang dan Kluwih Pada Pembuatan Abon Tongkol. *Reka Pangan*. Vol.12, Nomor 1. 60-66.
- Jusniati, Patang, Kadirman. 2017. Pembuatan Abon dari Jantung Psiang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol.3. 58-66. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Khoirunisa H, Nasrullah N, Maryusman T. 2019. Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*. Vol.1(2). 93-100
- Kumolontang N. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol 7. No 2. Manado.
- Lumbantobing R, Napitupulu M, Jura M R. 2019. Analisis Kandungan Asam Sianida Dalam Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Akademika. Kim*. Vol 8(3). 180-183.
- Manurung M, Suaniti M, Putra D. K.G. 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia* . 12(1). Hal 59-64.

- Mirratusisya et al. 2021. Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal*. Vol.5, No.1. 44-5. Universitas PGRI Semarang.
- Moulia M N, Syarief R, Iriani E S, Kusumaningrum H D, Suyatma N E. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*. Vol.27 (1). 55-66.
- Muliawati M, Mus S, Buchari D. 2016. The Effect Of The Temperature And Frying Time On The Quality of Spice Shredded Fish of Little Tuna. *JOM*.
- Nurasiyah S, et al. 2021. Karakteristik Pasta Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Berdasarkan Perbedaan Sistem Emulsi. *Jurnal Tambora*. Vol 5. No.1. Universitas Tekonologi Sumbawa.
- Nurjannah A S. Ramadanti K, Uyun K. 2022. Identifikasi Ciri Morfologi pada Lengkuas (*Alpinia galanga*) dan Bangle (*Zingiber purpureum*) di Desa Masjid Priyayi, Kecamatan Kasemen, Kota Serang, Banten. *Journal of Biological Science*. Vol. 2(1). 27-34.
- Putri R I, Budiyanto, Syafnil. 2016. Kualitas Minyak Goreng pada Penggorengan Berulang Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). *Jurnal Agroindustri*. Vol. 6. No.1. 1-7. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Randy S, Augustyn G H, Mailoa M. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jantung Pisang Kepok dengan Penambahan Ikan Belut (*Monopterus albus*) Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol.1(2). 78-85.
- Sari E M, Nurfajriah S. Ramdhyan D. 2022. Perbandingan Senyawa Sianisa pada Daun Singkong dengan Perendaman NaHCO_3 dan Ca(OH)_2 . *Journal of Research and Education Chemistry*. Vol. 4(1). 9-28.
- Sartika R A D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 2(4). 155-159.
- Shilpi S. 2017. Banana Blossom-an Understated Food With High Functional Benefits. *International Journal of Current Research*. Vol.9. Punjab Agricultural University. India.
- Srihari E, et al. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 9. No.2. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Suaib I S, et al. 2016. Efektifitas Ekstrak Rimpang Lengkuas Dalam Menghambat Aktifitas Cendawan *Oncobasidium theobromae* Secara *in-vitro*. *Jurnal Agrotekbis*. Vol 4(5): 506:511. Universitas Tadulako.
- Suradi K, et al. 2017. Kemampuan Serbuk Serai (*Cymbopogon Citratus*) Menekan Peningkatan Total Bakteri dan Keasaman (Ph) Dendeng Domba Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 17(2):103-108.

- Suryono C, Ningrum L, Dewi T R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol.5. No.2. 95-106.
- Sutamihardja RTM, et al. 2018. Optimasi Suhu Pengeringan dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. Vol.8, No.2. 80-86. Universitas Nusa Bangsa Bogor. Bogor.
- Thalia C U, et al. 2020. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Fungsional Bawang Putih (*Allium sativum*). *Sains dan Teknologi*. Vol. 1(1), Hal 1-14. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Tjokroadikoesoemo P S. 2006. *HFS dan Industri Ubi Lainnya*. Jakarta: Gramedia.
- Unggul Y T, et al. 2018. Krekes Tepung Jantung Pisang Sebagai Usaha Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. *HEJ (Home Economics Journal)*. Vol.1, No.1. 1-4.
- Untari I. 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. *GASTER*. Vol.7 (1). 548-554.
- Vishal S, et al. 2019. Traditional and Medicinal Effect of Banana Blossom. *International Journal of Scientific Development and Research*. Vol.4. Shri Ram Institute of Pharmacy Jabalpur.
- Yacob, Megantara S. 2018. Uji Aktivitas dan Efek Farmakologi Daun Salam. *Faramaka*. Vol 16. No 3. 44-53. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Yuliani, Septiansyah A, Emmawati A. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon Dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. *Journal of Tropical Agrifood*. Vol.3(1). 23-30.

LAMPIRAN**Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Serat Jantung Pisang**

Lampiran 2. Pembuatan Serat Daun Singkong

Lampiran 3. Pembuatan Abon Nabati

Lampiran . 10. Dokumentasi Penelitian

Pengujian Kadar Sianida



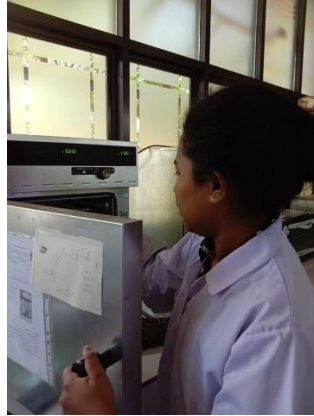
Pembuatan Produk



Pengujian organoleptik



Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu

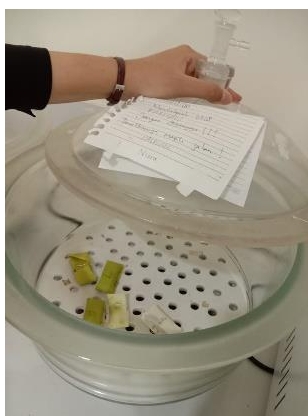


Pengujian Kadar Serat





Pengujian Kadar Lemak



Pengujian Kadar Protein

