

DAFTAR PUSTAKA

- Achanta dan Okos, 2000. Pengeringan. repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/55932/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=3. Akses Tanggal 31 Januari 2013. Makassar.
- Achyad, D.E dan R. Rasyidah. 2000. Lada Piper Ningrum Linn. http://www.asiamaya.com/jamu/isi/lada_piperingrum.htm. Akses Tanggal 1 februari 2013. Makassar.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu. Bandung.
- Anonim, 2012a. Klasifikasi Ikan Gabus. <http://www.wikipedia.org.com>. Akses Tanggal 2 Februari 2013. Makassar.
- , 2012b. Abon. Jenis Ikan untuk Pembuatan abon, dikutip dari Jurnal. ITS Undergraduate Leksono (2010 dan Ariendha (2009). Akses tanggal 2 Desember 2012. Makassar.
- ,2013a. Ciri-Ciri Ikan Gabus. Pelatihan ikan gabus. www.aquaculture.com. Akses tanggal 28 Januari 2013. Makassar.
- ,2013b. Bau Amis pada Ikan. http://www.chem-is-try.org/tanya_pakar/mengapa-ikan-menebarkan-bau-amis/. Akses Tanggal 6 Februari 2013. Makassar.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari. Sedarnawati, & S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2012. Proses Pemanggangan Roti. Pdf Document. Akses tanggal 30 Januari 2013.
- Buckle et al., 1988. Ilmu Pangan. Terjemahan : Henri Purnomo dan Aldiono. Universitas indonesia. Jakarta.
- Budi, dkk. 2009. Rekayasa Tekstur Pemekaran dan Serapan Minyak pada Penggorengan dan Penyangraian Makanan Berpati. Jurnal pdf. Akses tanggal 29 Januari 2013. Makassar.
- Ciptadi, W. Dan Nasution, M. Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Damanik, RMS. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Clorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- De Man J.M. 1997. Kimia Pangan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung. ITB Bandung.
- Departemen Perindustrian, 1995. Standar Mutu Abon yang Baik. Google Books. http://www.scribd.com/doc/babII-Tinjauan_Pustaka_Part_Akhir. Akses tanggal 2 Desember 2012. Makassar.
- Desrosier, W. N. 1988. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Direktur Jenderal POM. 1996. Food Supplement. lontar.ui.ac.id/file?file=digital/124287-S-5698-Faktor...Literatur. Akses Tanggal 6 Februari 2013. Makassar.
- Effendi S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabet, CV. Bandung.
- Enriyani, 2009. Analisis Efisiensi Peningkatan Ikan Nila pada Pengereng Surya Aktif Tidak Langsung. akademik.che.itb.ac.id/labtek/wp-content/.../08/fan-sentrifugal.pdf. Akses Tanggal 31 Januari 2013. Makassar.
- Estiyasih, T. 2013. Penggorengan, Ekstrusi dan Pemanggangan. Jurnal Bahan Ajar. Akses Tanggal 31 Januari 2013. Makassar.
- Estyasih, T dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Geoffrey P.W. 2006 dalam Anggraini R 2009. Food Supplement, Nutritional Food. FKM Universitas Indonesia. lontar.ui.ac.id/file?file=digital/124287-S-5698-Faktor...Literatur. Akses Tanggal 6 februari 2013. Makassar.
- Guenther, 1987. Minyak Atsiri Ketumbar. [Jurnal Penelitian Respository.ipb.ac.id](http://Jurnal_Penelitian_Respository.ipb.ac.id). Akses tanggal 30 Januari 2013. Makassar.
- Hallstrom, 1986. Pengorengan. [Tinjauan Pustaka Repository.ipb.ac.id](http://Tinjauan_Pustaka_Repository.ipb.ac.id). Akses Tanggal 30 Januari 2013. Makassar.
- Harikedua, 1992. Pengukusan. [http : // repository . usu . ac . id / bitstream /123456789/34108/7/cover.pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34108/7/cover.pdf). akses tanggal 29 Januari 2013. Makassar.
- Herliani, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.

- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Leung, A Y. Foster S. 1996. Enciclopedia of common natural ingredients used in food, drugs and cosmetic. Ed ke-2. New York. John wiley and son.
- Lisdiana, F. 1997. Membuat Aneka Abon. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).Yogyakarta.
- Marliyati, S.A. 1995. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Senyawa Anti Nutrisi yang Mempengaruhi Ketersediaan Zat Besi serta Fortifikasi Zat Besi pada Rempah. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Mellema, M. 2003. Mechanism and Reduction of Fat Up Take in Deep fat Fried Food. Food sci Journal.14:436-437.
- Muchtadi. 2008. Penggorengan Vakum pada Kerupuk Ikan. Jurnal Penelitian BAB 1. Pendahuluan.coverpdf. Akses tanggal 29 januari 2013. Makassar.
- Muhlisa, F. 1999. Budi Daya dan Manfaatnya Temu-Temuan dan Empon-Empon. Kanisius. Yogyakarta.
- Oyen LPA, 1999. Cimpogon Sitratus (DC) Staf. Plnat Resort of south east asia. No 19 essensial oil plant. Bogor. Prosea Bogor. Indonesia.
- Perkins, E dan Errickson M. 1996. Deef Frying: Chemistry; Nutrition and Practical Aplication. AOCS Press. Dalam Jurnal Saintek Perikanan Vol. 6. No 1. 2011:6 – 11.
- Rabiyatul. A. 2008. Pengolahan dan Pengawetan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Raharjo, M. 2005. Budidaya Tanaman Kunyit. [www .ilmuindah.50 webs.org/ kunyit.pdf](http://www.ilmuindah.50.webs.org/kunyit.pdf). Akses Tanggal 31 Januari 2013. Makassar.
- Rahayu, E., dan N. Berlian. 1994. Bawang Merah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rizkha. 2009. Pengaruh Suhu Pengeringan Oven terhadap Kualitas Serbuk Ikan Gabus. Jurnal Penelitian Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya.
- Snyder, F.S. 1996. Fish Smoked At Home.www.ohioseagrant.osu.edu/fs/fs.pdf. Akses Tanggal 1 Desember 2012.Makassar.
- Soekarto, ST, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Somaatmaja. D. 1985. Rempah-rempah Indonesia. Departemen Perindustrian. Badan Litbang industri. Malai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian Bogor.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 1997. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sudarsono dkk., 1996. Kunyit. [Repository .usu.ac.id/bitstream/ 123456789/22027 /.../Chapter%20II.pdf](http://Repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/22027/.../Chapter%20II.pdf). Akses Tanggal 31 Januari 2013. Makassar.
- Sullivan, B. 2009. Smoking seafood. <http://www.australianartfinder.com>. Akses tanggal 1 Desember 2012. Makassar.
- Suprapti. 2000. Membuat Saus Tomat. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Suprapti, 2003. Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprayitno, 2006. Potensi serum Albumin dari Ikan Gabus. Kompas. Cybermedia.
- Suprayitno, et.,al. 2008. Studi Profil Asam Amino Albumin dan Seng pada Ikan Gabus. Skripsi Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya, Malang.
- Suryani et al.,2005. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutejo, M.M. 1990. Pengembangan Kultur Tanaman Berkhasiat Obat. Rineke Cipta. Jakarta.
- Syamsir, 2011. Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri dan Daging Buah Picung dengan penambahan Rempah-Rempah. [Penanganan bumbu rempah.http:// ilmu pangan. penganganan bumbu dan remapah.html](http://ilmupangan.pengangananbumbu.com/remapah.html). Akses Tanggal 31 januari 2013. Makassar.
- Taib, Gunarif., 1987. Operasi Pengerigan pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Melton putra. Jakarta.
- Tintin, S. 2008. Pengaruh Beberapa Pengolahan pada Ikan Mujair. Repository.usu.ac.id/coverpdf. Akses Tanggal 29 Januari 2013. Makassar.
- Tjahyadi. C. dkk. 2011. Praktikum Bahan Pangan dan Dasar-Dasar pengolahan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Winarno, F.G. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wijayakusuma HMH. 2001. Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia. Rempah rimpang dan Umbi. Jakarta Millenia Populer.

LAMPIRAN

UJI ORGANOLEPTIK

WARNA

**Lampiran 01. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Abon Ikan Gabus
Perlakuan A1**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	2	3	2,66666667
2.	Panelis 2	5	3	3	3,66666667
3.	Panelis 3	4	4	3	3,66666667
4.	Panelis 4	3	3	3	3
5.	Panelis 5	3	3	3	3
6.	Panelis 6	3	3	4	3,33333333
7.	Panelis 7	3	2	2	2,33333333
8.	Panelis 8	4	3	4	3,66666667
9.	Panelis 9	5	4	5	4,66666667
10.	Panelis 10	3	4	4	3,66666667
11.	Panelis 11	4	4	5	4,33333333
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	5	4	4	4,33333333

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 02. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Abon Ikan Gabus
Perlakuan A2**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	3	4	3,66666667
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	2	4	4	3,33333333
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	4	3	4	3,66666667
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	2	4	4	3,33333333
9.	Panelis 9	4	3	4	3,66666667
10.	Panelis 10	4	4	3	3,66666667
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 03. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna abon Ikan gabus
Perlakuan A3**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	2	2,666666667
2.	Panelis 2	3	3	3	3
3.	Panelis 3	4	3	4	3,666666667
4.	Panelis 4	4	3	3	3,333333333
5.	Panelis 5	3	4	4	3,666666667
6.	Panelis 6	5	5	3	4,333333333
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	3	4	3	3,333333333
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	4	3	3	3,333333333
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 04. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Abon Ikan Gabus
Perlakuan A4**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	3	3,666666667
2.	Panelis 2	3	4	5	4
3.	Panelis 3	4	3	3	3,333333333
4.	Panelis 4	4	5	3	4
5.	Panelis 5	5	4	5	4,666666667
6.	Panelis 6	2	3	2	2,333333333
7.	Panelis 7	4	4	3	3,666666667
8.	Panelis 8	3	5	4	4
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	4	3	2	3
11.	Panelis 11	2	2	2	2
12.	Panelis 12	2	3	2	2,333333333
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

AROMA**Lampiran 05. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Abon Ikan gabus
Perlakuan A1**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	2	4	4	3,33333333
3.	Panelis 3	3	5	5	4,33333333
4.	Panelis 4	4	3	4	3,66666667
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	4	3	2	3
7.	Panelis 7	3	4	3	3,33333333
8.	Panelis 8	4	4	4	4
9.	Panelis 9	5	4	5	4,66666667
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	3	4	4	3,66666667
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	5	5	5	5

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 06. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Abon Ikan gabus
Perlakuan A2**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	2	2	2,66666667
2.	Panelis 2	3	3	3	3
3.	Panelis 3	2	3	3	2,66666667
4.	Panelis 4	2	3	4	3
5.	Panelis 5	3	3	3	3
6.	Panelis 6	2	3	2	2,33333333
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	4	4	3	3,66666667
9.	Panelis 9	3	4	3	3,33333333
10.	Panelis 10	3	2	2	2,33333333
11.	Panelis 11	2	2	3	2,33333333
12.	Panelis 12	2	2	2	2
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

Lampiran 07. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Abon Ikan Gabus Perlakuan A3

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	3	3	4	3,33333333
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	3	4	3	3,33333333
5.	Panelis 5	3	4	4	3,66666667
6.	Panelis 6	5	3	2	3,33333333
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	4	3	3	3,33333333
9.	Panelis 9	4	3	4	3,66666667
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	4	3	3	3,33333333
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

Lampiran 08. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Abon Ikan Gabus Perlakuan A4

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	4	4	3,66666667
2.	Panelis 2	4	4	4	4
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	3	5	4	4
5.	Panelis 5	4	2	4	3,33333333
6.	Panelis 6	2	3	5	3,33333333
7.	Panelis 7	4	4	3	3,66666667
8.	Panelis 8	5	4	4	4,33333333
9.	Panelis 9	5	4	4	4,33333333
10.	Panelis 10	4	4	3	3,66666667
11.	Panelis 11	2	3	2	2,33333333
12.	Panelis 12	3	2	3	2,66666667
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

TEKSTUR

Lampiran 09. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Abon Ikan Gabus Perlakuan A1

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	2	2	2	2
2.	Panelis 2	2	3	2	2,333333333
3.	Panelis 3	3	3	3	3
4.	Panelis 4	3	3	2	2,666666667
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	5	5	2	4
7.	Panelis 7	1	2	2	1,666666667
8.	Panelis 8	5	4	3	4
9.	Panelis 9	4	3	3	3,333333333
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	2	2	2	2
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

Lampiran 10. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Abon Ikan gabus Perlakuan A2

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	4	2	3,333333333
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	3	5	4	4
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	3	2	3	2,666666667
7.	Panelis 7	3	2	2	2,333333333
8.	Panelis 8	5	4	4	4,333333333
9.	Panelis 9	5	4	4	4,333333333
10.	Panelis 10	4	3	4	3,666666667
11.	Panelis 11	3	4	2	3
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 11. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Abon Ikan gabus
Perlakuan A3**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	2	3	2	2,33333333
2.	Panelis 2	3	2	2	2,33333333
3.	Panelis 3	3	3	3	3
4.	Panelis 4	3	3	2	2,66666667
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	2	2	5	3
7.	Panelis 7	2	2	3	2,33333333
8.	Panelis 8	4	5	4	4,33333333
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	4	3	3,33333333
11.	Panelis 11	2	2	4	2,66666667
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	2	2	2	2

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 12. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Abon Ikan Gabus
Perlakuan A4**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	5	5	5	5
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	5	5	5	5
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	2	2	2	2
7.	Panelis 7	3	3	4	3,33333333
8.	Panelis 8	5	4	4	4,33333333
9.	Panelis 9	4	4	3	3,66666667
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	3	2	2	2,33333333
13.	Panelis 13	2	2	2	2

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 13. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Abon Ikan Gabus
Perlakuan A1**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	4	3	3,33333333
2.	Panelis 2	4	5	4	4,33333333
3.	Panelis 3	4	4	5	4,33333333
4.	Panelis 4	3	3	4	3,33333333
5.	Panelis 5	4	3	4	3,66666667
6.	Panelis 6	4	4	3	3,66666667
7.	Panelis 7	3	4	4	3,66666667
8.	Panelis 8	3	4	5	4
9.	Panelis 9	4	4	5	4,33333333
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	3	4	4	3,66666667
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	5	5	5	5

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

**Lampiran 14. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Abon Ikan Gabus
Perlakuan A2**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	2	2	2	2
2.	Panelis 2	2	2	4	2,66666667
3.	Panelis 3	3	3	4	3,33333333
4.	Panelis 4	2	4	5	3,66666667
5.	Panelis 5	3	3	3	3
6.	Panelis 6	5	5	3	4,33333333
7.	Panelis 7	2	3	3	2,66666667
8.	Panelis 8	2	5	4	3,66666667
9.	Panelis 9	4	3	4	3,66666667
10.	Panelis 10	3	2	3	2,66666667
11.	Panelis 11	2	2	3	2,33333333
12.	Panelis 12	3	2	2	2,33333333
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

Lampiran 15. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa abon Ikan Gabus Perlakuan A3

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	2	2,66666667
2.	Panelis 2	3	4	4	3,66666667
3.	Panelis 3	4	3	4	3,66666667
4.	Panelis 4	4	5	4	4,33333333
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	4	4	4	4
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	3	5	4	4
9.	Panelis 9	3	3	3	3
10.	Panelis 10	4	3	3	3,33333333
11.	Panelis 11	4	3	3	3,33333333
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

Lampiran 16. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa abon Ikan gabus Perlakuan A4

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	3	4	4	3,66666667
3.	Panelis 3	3	4	4	3,66666667
4.	Panelis 4	3	5	4	4
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	4	4	5	4,33333333
7.	Panelis 7	4	3	3	3,33333333
8.	Panelis 8	4	4	2	3,33333333
9.	Panelis 9	4	2	4	3,33333333
10.	Panelis 10	3	4	3	3,33333333
11.	Panelis 11	3	3	2	2,66666667
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

Lampiran 17. Tabel Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Organoleptik Abon Ikan Gabus

No	Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	A1	3,56	3,92	3	3,95
2.	A2	3,41	2,79	3,43	3,02
3.	A3	3,33	3,46	3	3,46
4.	A4	3,38	3,64	3,58	3,43

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013

KADAR AIR

Lampiran 18. Tabel Hasil Pengujian Kadar Air

No.	Ulangan	Kadar Air	Jumlah (%)
1.	I	0,0899425	8,994254
2.	II	0,0895251	8,952514
3.	III	0,0848404	8,48404
Rata-rata			8,4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan gabus, 2013.

KADAR ABU

Lampiran 19. Tabel Hasil Pengujian Kadar Abu

No.	Ulangan	Kadar Abu	Jumlah (%)
1.	I	0,0034683	0,3468383
2.	II	0,0046312	0,4631269
3.	III	0,0038272	0,3827222
Rata-rata			0,4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan Gabus, 2013.

KADAR PROTEIN

Lampiran 20. Tabel Hasil Pengujian Kadar Protein

No.	Ulangan	Kadar Protein
1.	I	55,60
2.	II	55,28
3.	III	54,19
Total		165,07
Rata-rata		55,02 %

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan Gabus, 2013.

KADAR LEMAK

Lampiran 22. Tabel Hasil Pengujian Kadar Lemak

No.	Ulangan	Kadar Lemak
1.	I	36,10
2.	II	36,72
3.	III	35,40
Total		103,39
Rata-rata		34,46 %

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Abon Ikan Gabus, 2013.

KARBOHIDRAT

Rumus yang digunakan dalam penentuan jumlah karbohidrat yakni sebagai berikut:

$$\text{Karbohidrat \%} = 100 \% - (\text{protein \%} + \text{lemak \%} + \text{air \%} + \text{abu \%})$$

$$\text{Karbohidrat \%} = 100 \% - (55,02 \% + 34,46 \% + 8,4 \% + 0,4 \%)$$

$$= 100 \% - 98,28 \%$$

$$= 1,7 \%$$

LAMPIRAN GAMBAR



Ikan gabus segar



Suiran ikan gabus



Abon perlakuan A1



Abon perlakuan A2



Abon perlakuan A3



Abon perlakuan A4