

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Suhara. (2019). Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jame Barat, Kab. Karawang). *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2), 1–8. <https://doi.org/10.36805/jurnalbuanapengabdian.v1i2.1066>
- Aditya, H. P., Herpandi, & Lestari, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Fishtech Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 61–72.
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Aida, Y., Mamuaja, C. F., & Agustin, A. T. (2014). Pemanfaatan Jantung (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (Decapterus sp.) Pada Pembuatan Abon. *Jurnal Ilm Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 20–26.
- Alfata, T. K., & Ekawatiningsih, P. (2017). *Galantine Catfish (Galafish) Kuah Selat Solo Berbahan Dasar Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan Di Masyarakat Pada Era Milenial*. 2.
- Anggraeni, L., Triandita, N., Rasyid, M. I., & Yuliani, H. (2020). Pengolahan Abon Jantung Pisang sebagai Upaya Diversifikasi Pangan bagi Masyarakat di Desa Seuneubok Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 550–555.
- Anwar, C.-. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 138–147. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.5679>
- Ardhardiansyah, Subhan, U., & Yustiati, A. (2017). Embriogenesis dan Karakteristik Larva Persilangan Ikan Patin Siam (Pangasius hypophthalmus) Jantan dengan Ikan Baung (Hemibagrus nemurus) Betina Ardhardiansyah , Ujang Subhan , Ayi Yustiati Universitas Padjadjaran. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8(2), 17–27.
- Aritonang, E. A., Margawati, A., & Dieny, F. F. (2020). Analisis Pengeluaran Pangan, Ketahanan Pangan Dan Asupan Zat Gizi Anak Bawah Dua Tahun (Baduta) Sebagai Faktor Risiko Stunting. *Journal of Nutrition College*, 9(1), 71–80. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.26584>
- Astija, A., & Djaswintari, D. (2020). Analisis Kandungan Lemak Pada Abon yang Dibuat dari Jantung Pisang (Musa paradisiaca) dan Ikan Sidat (Anguilla marmorata). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241–246. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.27789>
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Data Statistik Sektoral Kota Pekanbaru*. 26.
- Dea, C., Sutrisno, N., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Pasta (Santan dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah *The Influence of Type and Concentration Paste (Coconut Milk and Nuts) Toward Brown Sugar Quality Product*. 2(1), 97–105.

- Dewi, Eko Nurcahya, Ibrahim, Ratna dan Yuaniva, N. (2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) Yang Diproses Dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 6–12.
- Dewi, R. R. S. P. S., Alimuddin, A., Sudrajat, A. O., & Sumantadinata, K. (2012). Karakteristik Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan Patin Jambal (*Pangasius djambal*) Characteristics. *Jurnal Riset Akuakultur*, 7(2), 171. <https://doi.org/10.15578/jra.7.2.2012.171-180>
- Fatirahma, F., & Kastono, D. (2020). Pengaruh Pupuk Organik Cair Terhadap Hasil Bawang Merah (*Allium cepa* L. *Aggregatum* group) di Lahan Pasir. *Vegetalika*, 9(1), 305. <https://doi.org/10.22146/veg.47792>
- 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*, 4(1), 45–63. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i1.13900>
- Hadi, N., Rohmah, L., & Isabela. (2020). Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tongkol Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pulau Mandangin Sampang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 47–55.
- Hariyadi, P. (2012). Industri pangan dalam menunjang kedaulatan pangan. *Merevolusi Revolusi Hijau*, 74–88.
- Harris, H., & Agustiawan, A. (2018). Analisis Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Organoleptik Pundang Seluang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2). <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2437>
- Hidayat, A., Wahab, D., & Sadimantara, M. S. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Penggorengan Vacum Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Kripik Bonggol Pisang Kepok. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(2), 159–166.
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>
- Kementerian Pertanian (2018) ‘Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018’, Statistik Konsumsi Pangan, pp. 1–103.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31. <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, S. (2015). *Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng*

- (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *I*(Badrudin 1994), 941–946. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010451>
- Lukman, M., Ari, A., & Veri, K. (2020). Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan. *Journey*, 4(13–29), 791–792.
- Mamuaja, C., & Aida, Y. (2011). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Layang. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1–7. ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733
- Miranti, Danil, M., Nuh, M., Bahroni, W., Barus, J., & Novrini, S. (2022). Pelatihan pembuatan abon ikan lele kepada ibu-ibu pkk dan masyarakat di lingkungan ptpn iii gunung pamela sumatera utara. *Fakultas Pertanian UISU*, 59–66.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Pendapatan, M., & Mitra, K. (2023). Pengolahan Jantung Pisang Menjadi Snack Nugget untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Mitra di Desa Paddinging Kecamatan Sandrobone Kabupaten Takalar. *Celebes Journal of Community Services*, 2(1), 39–46. <https://doi.org/10.37531/celeb.v2i1.298>
- Pradana, E. (2012). *Evaluasi Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin Sebagai Makanan Kaya Serat The Quality Evaluation of Banana's Heart and Fish Sausage Meatball as Rich Fiber Food*. 0806121142.
- Prasetya, M. E. (2014). *Pengaruh Pupuk NPK Mutiara dan Pupuk Kadang Sapi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai Merah Keriting Varietas Arimbi (Capsicum annum L.)*. XIII(M), 191–198.
- Putri, A. R., Rohman, A., Riyanto, S., & Setyaningsih, W. (2020). Authentication of Patin Fish Oil (*Pangasius micronemus*) using FTIR Spectroscopy Combined with Chemometrics. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, September, 23. <https://doi.org/10.22146/ijcpa.487>
- Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10.
- Sianturi, E. T., dan Evi, K. (2019). Pengaruh Pektin Terhadap Penurunan Resiko Penyakit Jantung Koroner. *Majority*, 8(1), 162–167. <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/2313>
- Sihite, N. W., & Tanziha, I. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi ketahanan pangan rumah tangga di Kota Medan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 15. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.395>
- Simanullang, I. R., Susanti, L., & Hidayat, L. (2021). Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 10(1), 2234–2239.

<https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>

- Sipayung, Mely Y, Suparmi, D. (2013). *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Runcah*. 1(1), 1–26.
- Sitanaya, F., Aspatria, U., & Boeky, D. L. A. (2019). Hubungan Faktor Sosial Ekonomi Dengan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedagang Sayur Eceran di Pasar Oeba. *Timorese Journal of Public Health*, 1(3), 115–123. <https://doi.org/10.35508/tjph.v1i3.2138>
- Suryaningrum, T. D., Muljanah, I., & Tahapari, E. (2010). Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. In *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* (Vol. 5, Issue 2, p. 153). <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v5i2.419>
- Susanto, H. (2019). *Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru*. *Agroindustry Business Analysis of Banana Fried Chocolate Cheese in Maharatu Village Marpoyan Damai Kota Pekanbaru*. 165–192.
- tambunan, J. (2022). Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Penambahan Jantung Pisang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 10–19. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2022.006.01.2>
- Welli, Y. (2011). Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. *Universitas Terbuka*, 1–8. <http://repository.ut.ac.id/2360/1/fmipa201120.pdf>