

DAFTAR PUSTAKA

- Ainal, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Ampangallo, E., Jafar, N., Indriasari, R., & Syam, A. (2021). Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Kolesterol The Relationship Between Dietary Habit And Cholesterol Levels In Police Who Experience More Nutrition In Sidenreng Rappang. *Jgmi: The Journal Of Indonesian Community Nutrition*, 10(2), 173–185.
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni, R. (2020). Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Muda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 40–48. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V12i2.15638>
- Beno, J., Silen, A. ., & Yanti, M. (2022). Analisis Usahatani Ikan Patin di Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Fitri, C. A., . D., Abubakar, A., Afiq, F., & Salami, H. (2024). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Dendeng Daging Kerbau Dengan Persentase Penggunaan Enzim Papain Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 83–97. <https://doi.org/10.24198/Jthp.V5i1.53651>
- Fujiana, F., Setyowati, D. N., & Setyono, B. D. H. (2020). Budidaya Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Berbasis Bioflok Dengan Penambahan Molase Pada Ratio C : N Berbeda. *Jurnal Perikanan Unram*, 10(2), 148–157. <https://doi.org/10.29303/Jp.V10i2.203>
- Julian, F. (2024). *Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Gracilaria Sp . Characterization Of Tuna Jerky With The Addition Of Seaweed (Gracilaria Sp .) Flour Preparasi Sampel Dan Proses Pembuatan Tepung Rumput Laut Bahan Yang Digunakan Adalah Rumput . 27.*
- Jumiatik, Puspita, S. I., Fitranto, D. Y., Salwa, B. M. K., & Rozci, F. (2022). Pengolahan Beras Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Pleret. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 120–124. https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/Karya_Jpm/Index
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V6i4.18689>
- Khoirunisa, H. (2021). Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 1(2), 93–100. <https://doi.org/10.36441/Jtepakes.V1i2.188>
- Maktum, S. U., Trisyani, N., & Nuhman. (2022). Pertumbuhan dan Mortalitas Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Yang di Beri Perlakuan Probiotik Bio Lacto. *Fisheries : Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 4(2), 52–59. <https://doi.org/10.30649/Fisheries.V4i2.52>
- Mamuki, E., Anwar, R., & Antu, Y. R. (2024). Pelatihan Pengelohan Jantung Pisang Menjadi Aneka Cemilan Untuk Ketahanan Pangan di Desa Alale Kecamatan Suwawa Tengah. *Jurnal Pengabdian Ilmiah*, 7(1), 37–44.
- Maulida. (2023). *Keghabu Sebagai Budaya Tak Benda Kabupaten Natuna. 01(01).*

- Megayana Putri & Herra Herryan. (2019). Uji Kesukaan Dendeng Jantung Pisang. *Jurnal Culinaria*, 1(2), 1–11.
- Minuman, F., & Wortel, S. (2024). 1*, 2, 1. 2(3), 244–253.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusia, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. D. (2019). Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa Spp.*). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 4(2), 97–99.
- Panjaitan, D. (2021). *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (Retipa)*. 15(1), 1–4.
- Putri, R. D., & Hanafi, I. (2022). Formulasi Garam dan Madu Terhadap Karakteristik Masker Wajah. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 4(1), 26–31. <https://doi.org/10.24929/Jfta.V4i1.1854>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/Jsm.V7i2.3213>
- Rifkhan1, A., Tuti Suryati2, A., I. I. A. (2020). Kualitas Mikrobiologi dan Fisikokimia Dendeng Sapi Yang Ditambahkan Simplisia Serbuk Jahe Merah. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(1), 1. <https://doi.org/10.24198/Jit.V20i1.26598>
- Ristyanadi, B., Fanni, N. A., Susetyorini, E. N., & Khoiroh, N. (2022). Pemanfaatan Limbah Jantung Pisang Menjadi Pengganti Sebagai Peluang Usaha Baru Bagi Masyarakat. *Jurnal Kreativitas Dan Inovasi (Jurnal Kreanova)*, 2(3), 113–119. <https://doi.org/10.24034/Kreanova.V2i3.5413>
- Santoso, M. H., Hutabarat, K. I., Wuri, D. E., & Lubis, J. H. (2020). Smart Industry Inkubator Otomatis Produk Pengering Ikan Asin Berbasis Arduino. *Jurnal Mahajana Informasi*, 5(2), 45–53. <https://doi.org/10.51544/Jurnalmi.V5i2.1643>
- Shaza, Z. H. (2024). Uji Toksisitas Subakut Ekstrak Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Terhadap Kadar Sgpt dan Sgot Pada Mencit Putih Jantan. *Doctoral Dissertation, Universitas Andalas*., 16–18.
- Sidiq, R. S. S., Zulfa, D. N. A., Elvira, E., Alhazra, M. R., Reski, M., Pratama, D. W., Rahmasari, R., Alfianti, N., Rufini, I. A., Indriani, I., Nurmalasari, N., & Sugiyanto, S. (2022). Pengolahan Ikan Patin Sebagai Makanan Tambahan dalam Pencegahan Stunting. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 600–608. <https://doi.org/10.36312/Linov.V7i4.952>
- Silvia, A. (2024). Inovasi Dendeng Giling Daging Sapi Dengan Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Silvia. *Mandalika*, 1–17.
- Sirappa, M. P. (2021). Potensi Pengembangan Tanaman Pisang : Tinjauan Syarat Tumbuh Dan Teknik Budidaya Pisang Dengan Metode Bit. *Jurnal Ilmiah Agrosaint*, 12(2), 54–65.
- Sugiarto, & Marfuah Nuun. (2023). Kualitas Kimia dan Organoleptik Dendeng Sapi Dengan Kemasan Ukuran Rongga Udara Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 350–362. <https://doi.org/10.47687/Snppvp.V4i1.658>
- Suparyanto Dan Rosad. (2020). Perbandingan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) dan Ikan Kembung Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dendeng Jantung Pisang. *Suparyanto Dan Rosad*, 5(3), 248–253.
- Tamam, B. (2022). Tempe: Pangan Lokal Unggul (Superfood) Khasanah Budaya Bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), 41–48.

<https://doi.org/10.56744/Irchum.V1i1.14>

Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12.

<https://doi.org/10.33394/Jss.V5i2.5473>

Umiyat Sri. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Patin di Kelurahan Semolowaru Kecamatan Sukolilo Sri. *Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia*, 3(3), 51–60.

<https://doi.org/10.5281/Zenodo.12105652>

Yunianto, A. E., Aisyah, I. S., Neni, N., Fatimah, Di. S., Aulia, A. D., Salsabila, D., Khairinisa, S., Ningsih, S. R., Nuriyah, V. P., & Hadi, Z. T. (2023). Edukasi Gizi dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Salah Satu Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein dan Pencegahan Stunting. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 275. <https://doi.org/10.31764/Jmm.V7i1.12028>