
HASIL UJI PRODUK ABON DORI RIMBANG MAKANAN BERGIZI NON-MSG

Oleh

Veni Dayu Putri, Dea Andarista², Dina Adelia³, Ishabel Bielqis Khandisyah⁴, Wulansari⁵
^{1,2,3,4,5} Institut Kesehatan Payung Negeri Pekanbaru

E-mail: ¹venidayu@gmail.com, ²deaandarista1@gmail.com, ³dinaadelia2003@gmail.com,
⁴abielqisyaa@gmail.com, ⁵wulansari@gmail.com

Article History:

Received: 20-09-2024

Revised: 05-10-2024

Accepted: 25-10-2024

Keywords:

Produk Abon, Makanan
Bergizi, Non-MSG

Abstract: Abon adalah makanan tradisional Indonesia khas pulau Bali dan Jawa yang terbuat dari serat daging hewan. Di Indonesia abon yang banyak dijumpai adalah abon sapi, ayam, dan ikan dengan varian rasa seperti original, pedas, dan manis. Salah satu abon ikan yang beredar di pasaran adalah abon ikan dori. Pada umumnya, abon ikan dori yang beredar di pasaran hanya berbahan dasar dari ikan dori saja dan belum ada yang mengolah abon ikan dori yang dikombinasikan dengan rimbang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji produk. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk abon dori rimbang telah memenuhi persyaratan mutu sesuai dengan SNI. Dari hasil pengujian yang di dapatkan, abon Dori Rimbang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh SNI yaitu hasil uji organoleptik Bau, Rasa, Kenampakan, dan tekstur menunjukkan angka 9,0. Hasil uji proksimat karbohidrat 3,02%, serat kasar 27,28%, kadar protein 30,4%. Hasil uji kadar air yang terdapat pada abon Dori Rimbang berada di angka 4,5% yang berarti telah memenuhi syarat mutu abon yaitu maksimal 15%. Hasil parameter masa simpan pada suhu 20°C yaitu selama 247 hari, sedangkan pada suhu 25°C yaitu 170 hari, dan pada suhu 30°C 118 hari.

PENDAHULUAN

Kemajuan yang pesat dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan meningkatnya taraf dan kualitas hidup masyarakat, baik yang tinggal di wilayah perkotaan dan pedesaan yang menimbulkan perubahan kebiasaan kehidupan modern. Kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia saat ini sangat beragam sejalan dengan perkembangan jumlah dan jenis makanan. Salah satu fenomena yang terjadi di kalangan masyarakat yaitu kegemaran mengkonsumsi makanan cepat saji. Perubahan pada pola konsumsi Masyarakat yang beraneka ragam, memunculkan konsep penghidangan makanan yang praktis, salah satunya adalah jenis *fastfood* (Mazwan et al., 2022). Pergeseran pola konsumsi pada masyarakat dipengaruhi oleh perkembangan jumlah dan jenis makanan. Masyarakat dengan kesibukan bekerja atau berkegiatan yang dilakukan setiap hari menyebabkan masyarakat tidak memiliki banyak waktu untuk memasak makanan sendiri

sehingga masyarakat banyak yang beralih mengkonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji menjadi pilihan karena dengan harga yang cukup terjangkau serta pengolahan yang praktis sudah dapat menikmati makanan yang lezat rasanya.

Abon adalah makanan tradisional Indonesia khas pulau Bali dan Jawa yang terbuat dari serat daging hewan. Abon biasanya berwarna coklat terang hingga hitam hitaman apabila dipadukan dengan gula jawa yang dioleh hingga mengering. Karena abon diolah hingga kering dan hampir tidak memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan di atas nasi, mi pangsit, dan tidak jarang pula dimakan langsung atau dijadikan sebagai cemilan. Di Indonesia abon yang banyak dijumpai adalah abon sapi, ayam, dan ikan dengan varian rasa seperti original, pedas, dan manis. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Yuliani et al., 2021) Abon mempunyai aroma, rasa, tekstur yang khas tergantung bahan yang digunakan.

Rimbang termasuk ke dalam famili *Solanaceae* yang biasa dikenal oleh Masyarakat sebagai sayuran dan tidak jarang pula untuk di jadikan sebagai lalapan. Rimbang bisa juga ditambahkan pada makanan yang mempunyai rasa yang cenderung pahit, misalnya pada paria dan daun papaya, rimbang akan berfungsi mengurangi rasa pahit pada sayuran tersebut. Buah rimbang bisa dimakan mentah, dimasak, atau dipadukan dengan sayuran lain. Kaya akan metabolit sekunder, rimbang memberikan efek antioksidan yang tinggi dan melindungi tubuh dari radikal bebas penyebab kanker (Marbun et al., 2022).

Ikan dori (*Pengasius*) merupakan jenis ikan tawar yang banyak dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia. Ikan Dori memiliki tekstur yang halus, mirip dengan ikan patin dengan kandungan lemak yang tinggi dan merupakan sumber asam lemak tidak jenuh termasuk asam lemak omega 3 yang memiliki fungsi positif bagi kesehatan manusia. Cita rasa ikan dori yang gurih, tidak asin, memiliki tekstur yang halus membuat ikan ini banyak di konsumsi masyarakat. Kandungan gizi dalam setiap 100gram ikan dori adalah kalori 90kal; total lemak 0,7gr; lemak jenuh 0,3gr; kolesterol 31mg; sodium 113mg dan protein 20,6gr (Jasila & Zahro, 2015).

Pada umumnya ikan dori yang di jumpai di pasaran terdapat dalam bentuk *fillet* dan olahan makanan dalam bentuk abon. Pada umumnya, abon ikan dori yang berada di pasaran hanya berbahan dasar dari ikan dori saja dan belum ada yang mengolah abon ikan dori yang dikombinasikan dengan rimbang. Pengolahan abon ikan dori yang di kombinasikan dengan rimbang merupakan olahan makanan yang menarik dikarenakan cara pengolahan sebelumnya yang masih terbatas, dan dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan dan pengkayaan olahan pangan cepat saji dan tetap memiliki kandungan gizi dan vitamin. Sehubungan dengan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dengan judul "Hasil Uji Produk Abon Dori Rimbang Makanan Bergizi Non-MSG"

LANDASAN TEORI

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat disayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon merupakan daging kering yang telah disayat-sayat menjadi serat-serat yang halus dan umumnya dibuat dari daging sapi. Sebenarnya, semua jenis daging seperti daging ayam bahkan ikan dapat digunakan sebagai bahan baku abon. Semakin meningkatnya permintaan konsumen terhadap jumlah dan

variasi rasa abon maka diperlukan penggunaan jenis bahan baku yang bervariasi. Tidak hanya itu, untuk memenuhi keinginan konsumen, kini abon dibuat dengan rasa yang bervariasi. Beberapa rasa abon yang ada dipasar yaitu manis, asin, dan pedas. Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik karena umumnya terbuat dari daging ditambah dengan beberapa jenis bumbu). Pengolahan daging menjadi abon bertujuan untuk menambah keanekaragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, tahan selama penyimpanan, meningkatkan nilai tukar, dan meningkatkan daya guna bahan mentahnya. Abon sebagai salah satu bentuk olahan kering yang sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan lezat (Suriadi et al., 2020).

Ikan dori (*Pangasius Dori*) merupakan jenis ikan tawar yang banyak dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia. Ikan dori memiliki kandungan lemak yang tinggi dan merupakan sumber asam lemak tidak jenuh termasuk asam lemak omega 3 yang memiliki fungsi positif bagi kesehatan manusia. Ikan dori (*Pengasius Dori*) memiliki tekstur yang halus, mirip dengan ikan dori. Cita rasa ikan dori yang gurih dan tidak asin membuat ikan ini banyak dikonsumsi masyarakat. Kandungan gizi dalam setiap 100gram ikan dori adalah kalori 90kal; total lemak 0,7gr; lemak jenuh 0,3gr; kolesterol 31mg; sodium 113mg dan protein 20,6gr (Jasila & Zahro, 2015). Pada umumnya ikan dori yang di jumpai di pasaran terdapat dalam bentuk *fillet* dan olahan makanan dalam bentuk abon. Pada umumnya, abon ikan dori yang berada di pasaran hanya berbahan dasar dari ikan dori saja dan belum ada yang mengolah abon ikan dori yang dikombinasikan dengan rimbang. Pengolahan abon ikan dori yang di kombinasikan dengan rimbang merupakan olahan makanan yang menarik dikarenakan cara pengolahan sebelumnya yang masih terbatas, dan dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan dan kekayaan olahan pangan cepat saji dan tetap memiliki kandungan gizi dan vitamin.

Rimbang merupakan tanaman perdu yang tumbuh tegak dan tinggi tanaman sekitar 3 m. Bentuk batang bulat, berkayu, bercabang, berduri, jarang dan percabangannya simpodial dengan warnaputih kotor. Buah rimbang berasal dari kepulauan Antilles yang menyebar sampai ke Negara-negara tropika salah satunya Indonesia. Tanaman ini tumbuh di daerah pulau Sumatera, Jawa, dan dataran rendah yang ketinggian 1-1.600 meter di atas permukaan laut (dpl).

Buah rimbang sering digunakan sebagai obat tradisional, yaitu dapat dimakan langsung dalam kondisi mentah, direbus, atau dibalut langsung pada bagian yang terluka. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi buah rimbang yang masih muda secara langsung tanpa mengelolaknya dan juga percaya akan manfaat buah rimbang kaya akan vitamin seperti vitamin A yang berfungsi untuk mata. Buah rimbang memiliki berbagai jenis vitamin seperti vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Buah rimbang berkhasiat mengobati sakit lambung, sakit gigi, tidak datang haid (*amenorrhea*), batuk kronis, menurunkan tekanan darah tinggi, dan menambah nafsu makan. Buah rimbang mengandung berbagai bahan kimia seperti pada buah *chlorogenin*, *torvogenin*, vitamin A, *neo-chlorogenine*, *dapanicolugenine*, protein lemak, dan mineral. Kandungan kimia yang terdapat pada buah rimbang mampu sebagai antioksidan dan dapat melindungi jaringan tubuh dari efek negative radiasi bebas (Rantika et al., 2020):

Tabel 1. Kandungan Buah Rimbang

Komposisi	Jumlah	Satuan
Air	89	g
Protein	2	g
Lemak	0,1	g
Karbohidrat	8	g
Serat	10	g
Kalsium	50	mg
Fosfor	30	Mg
Forum	2	Mg
Vitamin A	750	IU
Vitamin B1	0,08	Mg
Vitamin C	80	Mg

METODE PENELITIAN

Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu penelitian ini dimulai pada bulan Agustus sampai Oktober 2023. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri (BSPJI).

Alat dan bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan ABON DORI RIMBANG antara lain wajan, spatula, blender, pisau, sendok makan, capitan gorengan, kompor, panci pengukus, dan wadah. Bahan yang digunakan adalah rimbang, ikan patin, kemangi, bawang merah, bawang putih, cabe, ketumbar bubuk, kunyit bubuk, garam, jeruk nipis, daun jeruk, daun salam, sereh, dan santan

Pelaksanaan

Kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap ini dimulai dari survei pasar dan persiapan alat bahan

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan yaitu:

a. Produksi

Tahap ini dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan. Selanjutnya dilakukan proses pembuatan ABON DORI RIMBANG.

b. Pengemasan

Produk ABON DORI RIMBANG dikemas dengan plastik kemasan makanan (standing pouch)

c. Penjualan

Sebagai permulaan produk ABON DORI RIMBANG dipasarkan khususnya di Pekanbaru dengan target penjualan sejumlah 20 pcs dalam 1 bulan pertama.

d. Pemasaran

Proses pemasaran akan dilakukan secara offline dan online. Pemasaran utama bersifat online melalui media sosial (WhatsApp, Instagram, Facebook) dan melalui akun e-commerce (Shoope, Tokopedia, Lazada). Selanjutnya pemasaran dilakukan secara offline dengan mempromosikan produk Abon Dori Rimbang secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan sebuah pengujian Analisa sensori yang dilakukan pada beberapa produk sejenis (Vanmathi et al., 2019). Terdapat empat kriteria bahan pangan yang akan dinilai secara organoleptik, yaitu penampakan, warna, tekstur, aroma dan rasa.

HASIL PENGUJIAN <i>TEST RESULT</i>				Halaman <i>Page</i> :2 dari 2 :2 of 2		
No	Parameter	Kode Contoh	Metode Uji	Syarat Mutu	Hasil uji	Satuan
1.	Bau	U 164/08/2023	SNI 2346:2015	Min. 7	9,0	-
2.	Rasa	U 164/08/2023	SNI 2346:2015	Min. 7	9,0	-
3.	Kenampakan	U 164/08/2023	SNI 2346:2015	Min. 7	9,0	-
4.	Tekstur	U 164/08/2023	SNI 2346:2015	Min. 7	9,0	-

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Abon Dori

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis berpengalaman di BSPJI Pekanbaru didapatkan hasil uji pada tabel 3, diketahui bau, rasa, kenampakan, dan tekstur.

Uji organoleptik pada bau atau aroma pada produk makanan diamati melalui Indera penciuman untuk mengenali dan membedakan aroma pada produk (Dewi Rahmawati et al., 2020). Uji organoleptik pada bau atau aroma pada produk makanan diamati melalui Indera penciuman untuk mengenali dan membedakan aroma pada produk tersebut (Dewi Rahmawati et al., 2020). Bau dari produk abon Dori Rimbang berasal dari bahan –bahan yang digunakan dalam proses produksi yaitu Daun kemangi, Rimbang, Ketumbar, Daun Salam, Sereh, Daun Jeruk, Daun Kunyit, dan Kunyit yang menghasilkan bau khas. Hasil uji parameter Bau aroma Abon Dori Rimbang cukup tinggi (9,0) dan masih di atas syarat minimum SNI. Sejalan dengan penelitian (Kumalasari & Larasati, 2023) yang menyatakan bahwa aroma yang dianjurkan yaitu memiliki aroma khas dari bahan. Dalam penelitian ini memiliki aroma normal yang khas dari campuran kersen, binahong, dan stevia.

Rasa adalah kemampuan Indera pengecap dalam mendeteksi makanan seperti manis, asam, pahit dan asin yang menjadi penilaian unik dan meningkatkan kualitas produk pada konsumen, perilaku konsumen dalam menikmati suatu produk adalah pada segi rasa karena semakin tinggi cita rasa terhadap suatu produk maka konsumen akan bisa menilai layak atau tidak layaknya makanan tersebut untuk di konsumsinya (Iffathurjannah & Harti, 2021). Pada tabel Hasil uji parameter rasa Abon Dori Rimbang cukup tinggi (9,0) dan masih di atas syarat minimum SNI. Sejalan dengan penelitian (Mawar et al., 2023) yang menyatakan bahwa perubahan nilai tingkat kesukaan panelis terhadap rasa sambal ikan teri dipengaruhi oleh rasa pedas sambal ikan teri yang tidak mengalami perubahan secara signifikan selama penyimpanan.

Kenampakan adalah uji organoleptik pada produk mkanan yang dilakukan melalui inra penglihatan untuk mengenali dan membedakan warna produk tersebut (Dewi Rahmawati et al., 2020). Hasil uji parameter kenampakan cukup tinggi (9,0) dan masih di atas syarat minimum SNI. Hal ini terjadi karna penggunaan rimbang memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap warna abon dori rimbang. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh

(Sigit et al., 2019) bahwasannya semakin banyak penambahan kacang tanah warnanya akan semakin kurang disukai. Tidak hanya itu waktu penggongsengan dan besarnya api saat menggongseng juga mempengaruhi warna pada abon dori rimbang.

Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit maupun pencicipan. Tekstur ditentukan oleh bahan baku dalam pembuatan abon. Tekstur produk tergantung pada kekompakan partikel penyusunnya bila produk tersebut dipatahkan. Sedangkan mutu teksturnya ditentukan oleh kemudahan terpecahnya pertikel-pertikel penyusunnya bila produk tersebut dikunyah (Martiyanti & Vita, 2019). Hasil uji parameter Tekstru cukup tinggi (9,0) dan masih di atas syarat minimum SNI. Hasil uji organoleptik ini sesuai dengan syarat mutu yang dilakukan melalui metode uji SNI 2346:2015. Sejalan dengan (Ningsih et al., 2021) menyatakan bahwa penambahan nangka muda hingga 50% tidak menunjukkan perbedaan tekstur yang nyata dengan abon 100% daging sapi

2. Uji Proksimat

Tabel 3. Hasil Uji Proksimat

HASIL PENGUJIAN <i>TEST RESULT</i>					Halaman	:2 dari	
					Page	2	
						:2 of 2	
No	Parameter	Kode Contoh	Metode Uji	Syarat Mutu	Hasil uji	Satuan	
1.	Karbohidrat	U 164/08/2023	SNI 012891-1992 butir 9	-	3,02	%	
2.	Serat Kasar	U 164/08/2023	SNI 012891-1992 butir 11	-	27,28	%	
3.	Protein	U 180/08/2023	SNI 01-2354.4- 2006	Min.30	30,4	%	

Abon Dori Rimbang merupakan makanan cepat saji yang dijadikan sebagai solusi bagi konsumen yang ingin makanan bergizi dan non-MSG. Produk abon Dori Rimbang telah dilakukan uji proksimat untuk diketahui kandungan gizi yang dilakukan di BSPJI Pekanbaru.

Berdasarkan hasil uji pada tabel 4 di atas, diketahui karbohidrat, serat kasar, lemak total, dan protein. Hasil uji pada parameter karbohidrat menunjukkan angka 3,02%; untuk hasil uji parameter serat kasar 27,28%; dan hasil uji parameter protein menunjukkan angka 30,4%. Secara keseluruhan abon Dori Rimbang telah memenuhi persyaratan kandungan gizi sesuai dengan SNI. Tingginya presentase kadar protein abon Dori Rimbang disebabkan adanya pengurangan persentase kadar air yang tinggi. Sejalan dengan Mulyawati dalam (Dwi Putri et al., 2022) yang menyatakan bahwa semakin rendah persentase kadar air suatu bahan akan mengakibatkan persentase protein meningkat.

3. Uji kadar air dan masa simpan

Tabel 4. Hasil Uji Kadar Air

HASIL PENGUJIAN <i>TEST RESULT</i>				Halaman :2 dari 2 <i>Page :2 of 2</i>		
No	Parameter	Kode Contoh	Metode Uji	Syarat Mutu	Hasil uji	Satuan
1.	Kadar Air	U 164/08/2023	SNI 2345:2015	Maks. 15	4,5	%

Kandungan air dalam bahan makanan ikut menentukan penerimaan, kesegaran, dan daya tahan bahan. Selain itu, air juga dapat mempengaruhi kenampakan, tekstur, serta cita rasa makanan (Agusta et al., 2020). Kadar air abon harus memenuhi standar yang umumnya tidak melebihi 15 % karna jika melebihi standar akan merusak karakteristik produk. Kadar air sangat mempengaruhi daya simpan suatu produk karna kadar air yang rendah akan menekan pertumbuhan mikroorganisme (Aisah et al., 2021). Hasil uji pada tabel 5 menunjukkan bahwa kadar air yang terdapat pada abon Dori Rimbang berada di angka 4,5% yang berarti telah memenuhi syarat mutu abon yaitu maksimal 15% berdasarkan SNI 2345:2015. Sejalan dengan penelitian (Wittriansyah et al., 2021) kadar air menentukan kualitas produk suatu pangan yang dihasilkan yakni maksimal 7 % pada abon ikan

Tabel 1. Hasil Uji Masa Simpan

HASIL PENGUJIAN <i>TEST RESULT</i>				Halaman :2 dari 2 <i>Page :2 of 2</i>		
No	Parameter	Kode Contoh	Metode Uji	Titik Kritis	Hasil uji	Satuan
1.	Masa simpan 20	U 187/09/2023	IK.PKK- MU.0780	15	247	Hari
2.	Masa simpan 25	U 187/09/2023	IK.PKK- MU.0780	15	170	Hari
3.	Masa simpan 30	U 187/09/2023	IK.PKK- MU.0780	15	118	Hari

Umur simpan didefinisikan sebagai periode waktu dibawah kondisi penyimpanan yang ditentukan, setelah pembuatan atau pengemasan, dimana suatu produk makanan akan tetap aman dan layak untuk dikonsumsi. Dengan kata lain, selama periode ini produk tersebut harus mempertahankan karakteristik sensorik, fisik, kimia, atau mikrobiologis yang diinginkan. Berdasarkan tabel 6, didapatkan hasil parameter masa simpan pada suhu 20°C yaitu selama 247 hari, sedangkan pada suhu 25°C yaitu 170 hari, dan pada suhu 30°C 118 hari. Hal ini berarti semakin rendah suhu ruangan maka semakin lama masa simpan dari abon Dori Rimbang. Hal ini sejalan dengan (Nusi et al., 2015) hasil pengamatan jumlah mikroba yang diperoleh terlihat bahwa suhu penyimpanan 50°C jumlah bakteri meningkat lebih cepat jika dibandingkan dengan suhu penyimpanan lainnya yaitu (40°C dan 30°C).

KESIMPULAN

Abon Dori Rimbang adalah makanan cepat saji, solusi bagi konsumen yang ingin makanan praktis tetapi bergizi dan nonMSG. Abon Dori Rimbang sudah melewati tahap pengujian yang dilakukan di BSPJI Pekanbaru. Dari hasil pengujian yang di dapatkan, abon Dori Rimbang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh SNI yaitu hasil uji organoleptik Bau, Rasa, Kenampakan, dan tekstur menunjukkan angka 9,0. Hasil uji proksimat karbohidrat 3,02%, serat kasar 27,28%, kadar protein 30,4%. Hasil uji kadar air yang terdapat pada abon Dori Rimbang berada di angka 4,5% yang berarti telah memenuhi syarat mutu abon yaitu maksimal 15%. Hasil parameter masa simpan pada suhu 20°C yaitu

selama 247 hari, sedangkan pada suhu 25°C yaitu 170 hari, dan pada suhu 30°C 118 hari.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Simbelmaewa yang telah mendanai kegiatan ini, Kemendikbud Ristek, dan Institut Kesehatan Payung Negeri Pekanbaru yang telah memberikan dukungan baik secara moril dan materil sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agusta, F. K., Ayu, D. F., & R. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- [2] Aisah, S., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2021). Pengaruh formula jantung pisang kepok (*Musa acuminata x balbisiana*) dan daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai gizi abon. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 72. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.2.2020.4290.72-78>
- [3] Dewi Rahmawati, Y., Solikhin, A., & Fera, M. (2020). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(01), 11–17. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i01.254>
- [4] Dwi Putri, H., Elfidasari, D., & Sugoro, I. (2022). KANDUNGAN NUTRISI ABON IKAN SAPU-SAPU (*Pterygoplichthys pardalis*) ASAL SUNGAI CILIWUNG, INDONESIA NUTRITIONAL CONTENT OF SHREDDED PLECOS FISH (*Pterygoplichthys pardalis*) FROM THE CILIWUNG RIVER, INDONESIA. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 14–19.
- [5] Iffathurjannah, M. I., & Harti. (2021). Pengaruh keamanan makanan, harga dan rasa terhadap keputusan pembelian pada konsumen mie Lemonilo. *Jurnal Akuntabel*, 18(2), 235–246.
- [6] Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Pembuatan Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) di Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20–34.
- [7] Kumalasari, I. D., & Larasati, A. (2023). KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA MINUMAN SERBUK DAUN KERSEN (*Muntingia calabura*) DAN DAUN BINAHONG (*Anredera cordifolia*) DENGAN PEMANIS STEVIA. *Jurnal Agroindustri*, 13(1), 71–84. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.71-84>
- [8] Marbun, R. A. T., Br Situmorang, N., & Wahyuni, S. (2022). Socialization About the Rimbang Fruit Activity Test (*Solanum Torvum Swartz*) As an Immunostimulator. *Jurnal Pengmas Kestra (Jpk)*, 2(2), 167–171. <https://doi.org/10.35451/jpk.v2i2.1437>
- [9] Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2019). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>
- [10] Mawar, B, F. K. B., Fadilah, S., & Krismasari, D. (2023). Analisis Uji Organoleptik pada Sambal Ikan Teri di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu, Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal TROFISH*, 2(1), 13–17.
- [11] Mazwan, M. Z., Imran, M. I., & Mumpuni, G. (2022). Selera Penduduk Kota Terhadap Fast Food (Studi Kasus Konsumen 7sevenchicken Malang, Indonesia). *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(2), 289–298. <https://doi.org/10.29244/jai.2022.10.2.289-298>
- [12] Ningsih, N., Fitriarningsih, F., & Hafid, H. (2021). Kualitas fisik dan organoleptik abon sapi dengan penambahan nangka muda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2(2), 215–220. <https://doi.org/10.56625/jipho.v2i2.16863>

- [13] Nusi, T. S. I., Naiu, A. S., & Dali, F. A. (2015). Pendugaan umur simpan abon ikan tongkol asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(3), 103–105.
- [14] Rantika, Indani, & Hamid, Y. H. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (*Solanum Torvum SW.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 23–31.
- [15] Sigit, M., Akbar, M., & Fianti, L. (2019). *KUALITAS ORGANOLEPTIK ABON AYAM YANG DIBERI PERLAKUAN SUBSTITUSI KACANG TANAH (Arachis hypogaea L.)*. 2(1994), 1–9.
- [16] Suriadi, K., Atmika, A., Negara, P., & Komaladewi, S. (2020). Pengabdian mesin peniris minyak abon. *Buletin Udayana Mengabdi*, 19(2), 187–191.
- [17] Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- [18] Wittriansyah, K., Kristiningsih1, A., & Prabowo, A. S. (2021). *Studi Proksimat dan Penerimaan Abon dengan Menggunakan Daging Ikan yang berbeda di Kabupaten Cilacap*. 7(April), 71–78.
- [19] Yuliani, Y., 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*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN

