

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, H. P., Herpandi, & Lestari, S. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Jurnal Fishtech*, 5(1): 61–72.
- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis. 2018. Pengaruh kemasan aluminium foil dan botol kaca terhadap umur simpan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan pendekatan metode arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(3): 185–193.
- Alik, A. T., Sukmiwati, M., & Sari, I. 2014. Studi penerimaan konsumen terhadap abon nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 19(1): 1–12.
- Allahvaisi, S. 2012. Polypropylene in industry of food packaging. Polypropylene. 3-22.
- Anggo, A. D., Fahmi, A. S., & Darmanto, Y. S. 2018. Energi aktivasi perubahan nilai free fatty acid pada abon ikan lele dumbo (*Clarias sp*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2): 21–28.
- Anggraini, L. 2021. Kualitas Nutrisi Abon Ikan Sapu-Sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) Hasil Pengawetan Iradiasi Sinar Gamma pada Dosis 15 kgy. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. 2018. Pengaruh jenis ikan dan metode pemasakan terhadap mutu abon ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2): 138–147.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis, 18<sup>th</sup> edn. AOAC, Inc. Washington DC.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. 2015. Perubahan kelembaban dan kaar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4): 124–129.
- Badan Standardisasi Nasional. 1991. *SNI No. 01-2352 Penentuan Angka Asam Tiobarbiturat*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI No. 01-3707 Abon*. Jakarta: Badan Srandarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Abon Ikan Bagian 1: Spesifikasi*. Jakarata: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. 2019. *SNI 7690:2019 Abon Ikan, Krustasea Atau Moluska*. Jakarta: Badan Srandarisasi Nasional.
- Christie, T. M., Ma'ruf, W. F., & Susanto, E. 2015. Mereduksi oksidasi ikan manyung (*Arius thalassinus*) jambal roti dengan implikasi edible film selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 94–100.
- Dadiono, M. S., & Aminin. 2021. Peningkatan keterampilan dan inovasi warga desa rayunggumuk kabupaten lamongan dalam memanfaatkan ikan nila. *Jurnal Hilirisasi Technology Pengabdian Masyarakat*, 2(2): 75–83.
- Dailami, M., Rahmawati, A., Saleky, D., & Toha, A. H. A. 2021. *Ikan Nila*. Brainy Bee.
- Dara, W., & Arlinda. 2017. Mutu organoleptik dan kimia abon ikan gabus (*Channa striata*) yang disubstitusi sukun (*Artocarpus altilis*). *Jurnal Katalisator*, 2(2): 61–66.
- Dewi, E. N., Ibrahim, R., & Yuaniva, N. 2011. Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus Trewavas*) yang diproses dengan metode penggorengan berbeda. *Jurnal Sainstek Perikanan*, 6(1): 6–12.
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik cookies ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2): 261–271.
- Efani, A., Khusaini, M., & Manzilati, A. 2022. Managerial strengthening of kembar jaya seafood towards an independent processing and marketing group (kelompok pengolah dan pemasar/poklahsar). *Caring Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3): 40–51.
- Effendi, I. & Oktariza, W. 2006. *Manajemen agribisnis perikanan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Esminingtyas, R. 2006. Perubahan Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Faika, S., Syahrir, M., & Danial, M. 2010. Pengaruh kemasan terhadap lama penyimpanan makanan khas tradisional bugis-makassar “baje.” *Jurnal Chemica*, 11(1): 1–12.
- Floros, J. D., & Gnanasekharan, V. 1993. Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous. J Elsevier Pub. London.

- Frasiska, N., Asni, A., Mudasirah, Haq, A., Anas, F., Andrianti, V., Rukmelia, & Qisti, N. 2022. Pengaruh kemasan pada buah dan sayur. *Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2): 61–66.
- Habibah, J., Putri, R. F., & Istyadji, M. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap daya simpan dan uji organoleptik abon daging itik. *Jurnal Pendidikan, Sains Dan Teknologi*, 2(3): 689–699.
- Hadi, M. 2018. Pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan pada lama penyimpanan tertentu terhadap sifat kimia dan sensori getas jagung. *Sripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman.
- Hakim, B. L., Hayat, E. J., & Setiawan, D. 2023. Perencanaan usaha pengolahan ikan nila presto. *Jurnal Kalibrasi*, 21(2): 155–161.
- Hermansyah, Sulistyaingrum, T. W., & Norhayati. 2019. Menduga masa kadaluarsa mie basah ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan laju penurunan mutu model Q10. *Jurnal Ilmu Hayati Tropika*, 8(2): 63–66.
- Hermawan, A. 2023. Pengaruh jenis kemasan dan lama waktu penyimpanan pada suhu ruang terhadap mutu bubuk bawang (*Allium cepa var Aggregatum L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(1): 1–10.
- Huthaimah, Yusriana, & Martunis. 2017. Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3): 244–256.
- Institute of Food Science and Tchnology. 1974. Shelf life of food. *J. Food Sci.* 39:861-865.
- Isabela, Hadi, N., & Rohmah, L. 2020. Pendampingan pengolahan abon ikan tongkol dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa pulau mandangin sampang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1): 47–55.
- Istini. (2020). Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3): 41–46.
- Jayadi, A., Anwar, B., & Sukainah, A. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidi*, 2: 62–69.
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. 2017. Pengaruh penggunaan kemasan terhadap mutu kukis sukun. *JOM FAPERTA UR*, 4(1): 1–15.
- Julianti, S. 2018. *The art of packaging*. Jakarta: PT. Gramedia Pustakan Utama.

- Kharisma, & Khairi, A. N. 2022. Pengaruh jenis kemasan plastik dan lama waktu penyimpanan terhadap karakteristik fisikokimia jelly drink jeruk pomello (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Pertanian Dan Biosistem*, 10(1): 84–91.
- Khairuman & Amri, K. 2013. *Budi Daya Ikan Nila*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Kiwak, P. H., Reo, A. R., Montolalu, L. A. D. Y., Pandey, E. V., Kaseger, B. E., & Makapedua, D. M. 2018. Pengujian tpc, kadar air, dan ph pada ikan kayu cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang disimpan pada suhu ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3): 71–76.
- Kolalowska, A. 2003. *Lipid oxidation in food systems*. Washington DC: CRC Press.
- Kurniasih, N. W. 2013. *Teknologi pulp dan kertas sulfat (kraft) pulping*. Fakultas Teknik Kimia, Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Kurniawan, R., Fahmi, I. A., Alhanannasir, MZ, R. P. S., Ma'ruf, I., & Saribi, A. 2024. Pemberdayaan kelompok wanita dalam peningkatan pendapatan melalui usaha nugget berbahan daging ikan nila di desa mancang sakti musi banyuasin. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 4(2): 191–196.
- Kusumawati, D. N. I., Kusumah, W. I., & Wibisono, W. 2022. Analisis desain kemasan produk umkm makanan tradisional lempeng berbahan alami memiliki daya tarik dan ketahanan mutu produk. *Jurnal Nawala Visual*, 4(1): 41–49.
- Leksono, T., & Syahrul. 2001. Studi mutu dan penerimaan konsumen terhadap abon ikan. *Jurnal Natur Indonesia*. 3(2): 178-184.
- Manteu, S. H., Habie, D. A., & Goo, M. Y. 2024. Nilai organoleptik ikan layang (*Decapterus sp.*) dalam kemasan jar selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 3: 110–116.
- Meligard, M., Civille, GV., & Carr, BT. 2006. *Sensory evaluation of techniques fourth edition*. USA: CRC Press.
- Midayanto, D. & Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan karakteristik material plastik dan bahan adiktif. *Traksi*. 3(2): 1-9.
- Noviadji, B. R. 2014. Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Jurnal*

*Fakultas Desain*, 1(1): 10–21.

- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1): 1–11.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas. USU digital library.
- Nursyakirah, Lubiz, Z. & Ardiani, F. 2018. Uji daya terima dan kandungan gizi kerupuk ikan nila (*Orochoromis niloticus*) dan kolang kaling, *Jurnal Universitas Sumatera Utara*. 1-9.
- Paskawati, Y. A., Susyana, Antaresti, & Retnoningtyas, E. S. 2010. Pemanfaatan sabut kelapa sebagai bahan baku pembuatan kertas komposit alternatif. *Jurnal Widya Teknik*, 9(1): 12–21.
- Polutu, K. A., Sulistijowati, R., & Dali, F. A. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap nilai tba abon ikan sidat. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(4): 152–155.
- Pramono, T. B., Junaidi, T., Setyawan, A. C., Prayogo, N. A., Hilmi, E., Syakuri, H., Wijayanti, N., Widyasunu, P., Undiono, & Sumaryadi, M. Y. 2022. Problematika dan tantangan pengembangan industri akuakultur di desa panembangan kecamatan cilongok kabupaten banyumas dalam mewujudkan smart fisheries villages. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Dan Perikanan*, 5 Mei: Banyumas
- Prasetyo, G., Nurhidajah, & Nurrahman. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(1): 22–41.
- Rachmat, D., Edison, & Sumarto. 2015. Kajian komperatif mutu pindang presto ikan jelawat (*Leptobarbus heoveni*) dengan pengemasan metode vakum dan non vakum selama penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Ramadhan, G. R., Agustia, F. C., & Subardjo, Y. P. 2019. Trasfer teknologi peningkatan mutu dan umur simpan abon sapi di ukm nyi upik desa pamijen sokaraja. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1): 6–11.
- Renate, D. 2009. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14(2): 80-89.
- Salampessy, R. B., Rahayu, T. H., Marlina, E., & Novi S, E. 2014. Pengaruh berat

lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap rendemen abon ikan lele dumbo serta pendugaan masa simpan dan masa kedaluwarsa abon ikan lele dumbo. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 8(1): 104–118.

Saragih, M. R. A., Martunis, & Sulaiman, I. 2019. Pengaruh kemasan plastik polietilen dan polipropilen terhadap umur simpan abon ikan tongkol (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan model arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(2), 317–328.

Sari, D. A., & Hadiyanto. 2013. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 52–59.

Setiawan, D. G. E., & Hamzah, S. N. 2020. Pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir danau limboto melalui pengolahan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) menjadi produk unggulan kkn-ppm. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(4): 266–270.

Sudarmadji, S. & Bambang, H. 2003. *Prosedur analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. 2023. Pengaruh teknik pengemasan, jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik pada buah apel. *Jurnal Penelitian UPR : Kaharati*, 3(1): 17–23.

Sumoprastowo. 2004. *Memilih dan menyimpan sayur mayur, buah-buahan, dan bahan makanan*. Bumi Aksara, Jakarta.

Suryani A., Hambali E., & Hidayat E. 2007. *Membuat aneka abon*. Panebar Swadaya, Jakarta.

Suryani, E., Furkan, L. M., Diswandi, Septiawan, A., & Guswulandari. 2019. Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa saribaye melalui pengolahan abon ikan nila. *Abdi Insani*, 6(3): 401–408.

Susanti, S., Bambang, D., & Purbawati, D. L. 2021. Teknologi vacuum sealer nitrogen sebagai optimalisasi produksi olehan kerupuk ikan nila (krulila) di desa gunung jaya kecamatan belik kabupaten pematang. *Inisitif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1): 32–35.

Susiwi, S. 2009. *Penentuan kadaluarsa produk pangan*. FMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.

Syarief, R. S. Sauntausa & Isyana B. 1989. *Teknologi pengemasan pangan*. Laboratorium Rekaya Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.

- Tungady, J. M., Fatimah, F., & Kamu, V. 2019. Pengaruh suhu, kadar garam dan waktu pengolahan bakasang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) terhadap parameter thiobarbituric acid (TBA). *Jurnal Bioslogos*, 2(2): 55–61.
- Tridiyani., A. 2012. Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*Istiophorus sp.*) Kemasan Vakum dan Non Vakum Pada Berbagai Suhu Penyimpanan Dan Pendugaan Umur Simpannya. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Wibowo, I. R., Darmanto, Y., & Anggo, A. D. 2014. Pengaruh cara kematian dan tahapan penurunan kesegaran ikan terhadap kualitas pasta ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 106–112.
- Winarno, F. G., & Jannie, B. S. L. 1983. *Kerusakan bahan pangan*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. 2021. Studi proksimat dan penerimaan abon dengan menggunakan daging ikan yang berbeda di kabupaten cilacap. *Jurnal Agroindustri*, 7(1): 71–78.
- Wulandari, A., Waluto, S., & Novita, D. D. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2): 105–114.
- Yani, A. V., Idealistuti, & Komala, N. R. 2022. Pengaruh jenis kemasan plastik dan waktu penyimpanan terhadap pengamatan visual kue lapis tapioka. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 11(2): 7–13.
- Zunaidi, R. A., Baskara, D. B., & Prihardianto, R. D. 2023. Implementasi metode rebranding pada produk hasil urban farming masyarakat lokal di masa pandemi. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 3(2) 232–239.