

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, S., Sello, T. C., Qin, G.-X., Che, D., & Han, R. (2018). Does Dietary Fiber Affect the Levels of Nutritional Components after Feed Formulation? *Fibers*, 6(29), 1–15.
- Adawiyah, M. R., & Rauf, R. (2016). *Perbedaan teknik penggorengan terhadap kadar protein terlarut dan daya terima abon jamur tiram (Pleurotus ostreatus)*. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ahmad, M. I., Mandey, L. C., Langi, T. M., & Kandou, J. E. (2013). Pengaruh perbandingan santan dan air terhadap rendemen, kadar air dan asam lemak bebas (FFA) virgin coconut oil (VCO). *Cocos*. 3(6).
- Ahmed, F., Sairam, S., & Urooj, A. (2021). In vitro hypoglycemic effects of selected dietary fiber sources. *Journal of Food Science and Technology*, 48(3), 285–289.
- Ahmed, I., Jan, K., Fatma, S., & Dawood, M. A. O. (2022). Muscle proximate composition of various food fish species and their nutritional significance: A review. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 106(3), 690–719.
- Aini, N. (2023). *Kajian Proporsi Jantung Pisang Kepok dan Ikan Teri Nasi pada Pembuatan Abon Sebagai Makanan Fungsional Tinggi Serat* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- 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), 72–78.
- Alice, V. D. S., Drysdale, C., Whelan, K., & Dimidi, E. (2022). The Effect of Fiber Supplementation on Chronic Constipation in Adults: An Updated Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *American Journal of Clinical Nutrition*, 116(4), 953–969.
- Alvionita, J., Darwis, D., Darwis, D., & Efdi, M. (2016). Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (*Musa x paradisica* L.) serta Uji Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Riset Kimia*, 9(2), 21.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4.
- Anjasmara, G. P., Ernawati, E., Pratami, G. D., & Setyaningrum, E. (2020). Studi Keragaman Struktur Morfologi dan Anatomi Petiole (Tangkai Daun) Dari Berbagai Kultivar Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20(1), 74.

- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29–38.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Washington.
- AOAC. (2007). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Arbi, A. S. (2019). *Pengenalan Evaluasi Sensori - MODUL 1*. Universitas Terbuka.
- Ardianti, D. K., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2022). Uji Penghambatan Reaksi Pencokelatan pada Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) oleh Asam Hipoiodous (HIO) Berdasarkan Analisis Spektral. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4.
- Arenas, T., Osorio, A., Ginez, L. D., Camarena, L., & Poggio, S. (2022). Bacterial cell wall quantification by a modified low-volume Nelson–Somogyi method and its use with different sugars. *Canadian Journal of Microbiology*, 68(4), 295-302.
- 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.
- Astuti, H. (2020). Efektifitas Jantung Pisang Dan Daun Katuk Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Menyusui Di Desa Teluk Kiambang Wilayah Kerja Puskesmas Tempuling Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 6(1), 15–22.
- Augustin, L. S., Kendall, C. W., Jenkins, D. J., Willett, W. C., Astrup, A., Barclay, A. W., & Poli, A. (2015). Glycemic index, glycemic load and glycemic response: an International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism and cardiovascular diseases*, 25(9), 795-815.
- Azis, R. F., Jumiyati, J., & Yulianti, R. (2024). Perbedaan Mutu Organoleptik dan Profil Nilai Gizi Pada Abon Ikan Tuna Dengan Penambahan Dami Nangka Sebagai Alternatif Sumber Protein dan Serat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(2), 205-213.
- Azizah, S. R., Joko, S., & Elza, I. (2019). *Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2022). *Rata-rata Pengeluaran Perkapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas dan Daerah Tempat Tinggal*.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2024). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Ikan per Kabupaten/kota*.

- Badan Standar Nasional. (2006). *Cara uji kimia-bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*. SNI 01- 2354.4-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. (2010). *Cara uji kimia-bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*. SNI 2354.2:1010. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. (2015). *Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan*. SNI 2346-2015. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. (2015). *Pengujian kadar air*. SNI 2354.2:2015. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. (2017). *Cara uji kimia-bagian 3: Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan*. SNI 2354.3:2017. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. (2019). *Standar Mutu Abon Ikan, Krustasea Atau Moluska*. SNI 7690-2019. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badria, S. U., Amiriyah, D., Fazrani, Y. A., Rahmadani, A. F., & Faisal, F. (2023). Uji Efektivitas Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galanga* L.) terhadap Daya Hambat Pertumbuhan Bakteri *Eschericia Coli*. *Era Sains: Jurnal Penelitian Sains, Keteknikan dan Informatika*, 1(4), 21-27.
- Bulkaini, B., Wulandari, B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2), 2–3.
- Candra, K. P., & Tunoq, A. (2018). Sifat kimia dan penerimaan sensori dari abon dengan formulasi daging ikan gabus (*Channa striata*) dan jantung pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* Linn). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 13(2), 45–50.
- Cholifah, N., & Sokhiatun, S. (2022). Pengaruh Diet Tinggi Serat terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 13(2), 412-420.
- Coria, J. H., Arjona-Román, J. L., & Meléndez-Pérez, R. (2023). Comparative study of conventional frying and air frying on the quality of potatoes (*Solanum tuberosum* L.). *Food Science and Nutrition*, 11(10), 6676–6685.
- Dara, W., & Fanyalita, A. (2018). Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus* sp) terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana colla*). *Sainstek : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(1), 1.
- Delvika, Y., & Mustafa, K. (2017). Penyuluhan Pengaruh Makanan Instan Terhadap Pola Makan dan Kesehatan Remaja di Desa Manunggal. *JURNAL PRODIKMAS Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1).

- Dwi Sulistiyati, T., Ernawati Tambunan, J., Suprayitno, E., Budi Sasmito, B., Chamidah, A., Alfano Pardamean Panjaitan, M., Djamaludin, H., Ayu Hesa Frida Nanda Putri, L., & Rifka Ayu Kusuma, Z. (2022). Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Penambahan Jantung Pisang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 10–19.
- EFSA Panel on Nutrition, N. F. and F. A. (2022). Tolerable upper intake level of dietary fibre. *EFSA Journal*, 20(6), 1–81.
- Erbay, E. A., & Yesilsu, A. F. (2021). Fish Protein and Its Derivatives: Functionality, Biotechnology and Health Effects. *Aquatic Food Studies*, 01(01), 16–21.
- Fadhila, R. (2019). Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan. *Program Studi Bioteknologi Universitas Esa Unggul*, 1–3.
- Fatmawati, I. S., Haeruddin, & Mulyana, W. O. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun Belimbing Wuluh (*Aveerrhoa bilimbi* L.) dengan Metode DPPH. *SAINS: Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 12(1), 41–49.
- Fatriani, F., Sunardi, S., & Arfianti, A. (2018). Kadar air, kepadatan, dan kadar abu wood pellet serbuk gergaji kayu galam (*Melaleuca cajuputi* Roxb) dan kayu akasia (*Acacia mangium* Wild). *EnviroScienteeae*, 14(1), 77-81.
- Fauziyah, N. N. N., Isworo, J. T., & Sya'di, Y. K. (2017). Kadar Lemak, Protein dan Sifat Sensoris Kornet dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jurnal Gizi*, 6(2), 1–6.
- Febriana, N., Junianto, J., Maulina, I., & Rostini, I. (2024). Analisis Mutu Hedonik Abon Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dengan Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 49(3), 525-533.
- Fernando, R., & Hartanti, L. (2024). Karakteristik Dendeng Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) dengan Konsentrasi Gula Merah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(2).
- Fernianti, D., & Hastuti, D. (2019). Analisa α -Selulosa dan Bilangan kappa Pada Proses Pembuatan Pulp (Pulping) Menggunakan Seludang Jantung Pisang Sebagai Bahan Baku. *ReTII*, 376-379.
- Firdiansyah, R. D., Habibah, S. S., & Utami, N. K. (2020). Literature Review: Pengaruh Mengonsumsi Karbohidrat Sederhana (Biskuit Kelapa) dan Karbohidrat Kompleks (Pisang Ayam) terhadap pH Saliva. *Jurnal Terapis Gigi dan Mulut*, 1(2), 57-61.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2016). Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada stik ikan sebagai makanan ringan berkalsium dan berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).

- Fuadi, M. F. (2020). Pengaruh Penambahan Jantung Pisang (*Musa Paradiaca*) pada Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap Kandungan Logam Berat dan Total Plate Count (TPC). *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Gavahian, M., Tiwari, B. K., Chu, Y. H., Ting, Y., & Farahnaky, A. (2019). Food texture as affected by ohmic heating: Mechanisms involved, recent findings, benefits, and limitations. *Trends in Food Science & Technology*, 86, 328-339.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotani rempah-rempah di dusun Kopen Dukuh, kabupaten Banyuwangi. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*, 6(2).
- Halder, A., Dhall, A., & Datta, A. K. (2021). Modeling transport in porous media with phase change: Applications to food processing. *Journal of Heat Transfer*, 133(3).
- Handayani, A., Alimin, A., & Rustiah, W. O. (2014). Pengaruh Penyimpanan Pada Suhu Rendah (Freezer-3°C) Terhadap Kandungan Air dan Kandungan Lemak pada Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). *Al-Kimia*, 2(1), 64-75.
- Handayani, S., Wirawati, C. U., & Nirmagustina, D. E. (2020). Value Added Analysis of Beef Floss with Fillers of Papaya Fruits and Banana Blossom'S. In *Journal of Physics: Conference Series*. IOP Publishing.
- Harahap, M. A. K., Tarigan, I. M., Kraugusteeliana, K., Simanullang, S., Avila, E. C., & Rahim, R. (2023). A Multi-Criteria Analysis of University Housing Options using Weighted Sum Model. *JINAV: Journal of Information and Visualization*, 4(1), 93–98.
- Hellier, P., Efthymiopoulos, I., Ladommatos, N., Kay, A., & Mills-Lampthey, B. (2018). Integrated strategies for water removal and lipid extraction from coffee industry residues. *Sustainable Energy Technologies and Assessments*, 29, 26–35.
- Hiariey, S., & Karuwal, J. (2023). Pengaruh jenis ikan terhadap penerimaan organoleptik abon ikan. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 674-681.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Hidayati, A., Sumardianto, S., & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik terasi ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan penambahan serbuk bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 34-42.
- Ionita, M. C. B., Ziani, K., Mititelu, M., Oprea, E., Neacsu, S. M., Moroşan, E., Dumitrescu, D. E., Rosca, A. C., Drăganescu, D., & Negrei, C. (2022). Therapeutic Benefits and Dietary Restrictions of Fiber Intake: A State of the Art Review. *Nutrients*, 14(13), 100–125.

- Jangga, J., Latu, S., Ningsih, N. A., & Rosdiana, R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Tentang Cara Mendeteksi Monosodium Glutamat pada Makanan dan Dampaknya terhadap Kesehatan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1676-1680.
- Jongrattanavit, K., & Pinkaew, P. (2024). Physical properties and chemical composition of banana blossom sheaths with different skin colors and its application as a raw material for healthy pasteurized banana blossom juice. *Suan Dusit University*.
- Karonen, M. (2022). Insights into Polyphenol–Lipid Interactions: Chemical Methods, Molecular Aspects and Their Effects on Membrane Structures. *Plants*, 11(14).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2023). Produksi ikan tangkap: Kembung. *Kementerian Kelautan dan Perikanan RI*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil*.
- Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khalid, W., Maggiolino, A., Kour, J., Arshad, M. S., Aslam, N., Afzal, M. F., Meghwar, P., Zafar, K. U. W., De Palo, P., & Korma, S. A. (2023). Dynamic alterations in protein, sensory, chemical, and oxidative properties occurring in meat during thermal and non-thermal processing techniques: A comprehensive review. *Frontiers in Nutrition*, 9, 1–19.
- Kirana, K., Kristianti, D., Roidah, I. S., & Pisang, J. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Jantung Pisang Menjadi Produk Abon Di LMDH Watu Blorok. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(3), 160–167.
- Leina, E. H., Vanessa, E., Vanessa, C., Malda, H., Philippe, C., Anthony, N., & 3, and E. B.-M. (2025). *Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review*. 1–43.
- Liu, D., Duan, Y., Wang, S., Gong, M., & Dai, H. (2022). Improvement of Oil and Water Barrier Properties of Food Packaging Paper by Coating with Microcrystalline Wax Emulsion. *Polymers*, 14(9).
- Liu, S., Ma, G., Zhang, T., Wang, L., Pei, H., Li, X., & Gao, L. (2022). Insights into flavor and key influencing factors of Maillard reaction products: A recent update. *Frontiers in Nutrition*, 9, 1–18.
- Maina, J. W. (2018). Analysis of the factors that determine food acceptability. *The Pharma Innovation Journal*, 7(5), 253-257.

- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. (2014). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (Musa paradisiaca) dengan Penambahan Ikan Layang (Decapterus sp). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 28-28.
- Maniecka, M. T., Górska, E., Mazurek-Hołys, A., & Pawlaczyk-Graja, I. (2024). Unlocking the Potential of Food Waste: A Review of Multifunctional Pectins. *Polymers*, 16(18).
- Mansur, R. M., Adelia, I., Yunus, Y. E., SC, U. K., Hasan, K., Irwandi, A., & Yunus, M. Y. (2024). Penerapan Budidaya Ikan Hias Beserta Sosialisasi GEMARI Melalui Program Mandiri Kampus Mengajar Angkatan VI 2023. *Mestaka: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 338-342.
- Mao, L., Roos, Y. H., Biliaderis, C. G., & Miao, S. (2017). Food emulsions as delivery systems for flavor compounds: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(15), 3173-3187.
- Mardhatilah, D. (2017). Pengaruh penambahan konsentrasi jahe dan rempah pada pembuatan sirup kopi. *AGROTEKNOSE (Jurnal Teknologi dan Enjiniring Pertanian)*, 6(2).
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.
- Miehle, E., Bader-Mittermaier, S., Schweiggert-Weisz, U., Hauner, H., & Eisner, P. (2021). Effect of physicochemical properties of carboxymethyl cellulose on diffusion of glucose. *Nutrients*, 13(5), 1398.
- Mustar. (2013). Studi pembuatan abon ikan gabus (*ophiocephalus striatus*) sebagai makanan suplemen (food supplement). *Skripsi*, 1–93.
- Nadya, D. K., Studi, P., Sumberdaya, P., & Hatta, U. B. (2024). *Buah Nanas Madu (Ananas comosus L . Meer)*. 07(02), 1–5.
- Natsir, N. A., & Latifa, S. (2018). Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 7(1), 49-55.
- Negara, B. F. S. P., Tirtawijaya, G., Cho, W. H., Harwanto, D., Sohn, J. H., Kim, J. S., & Choi, J. S. (2021). Effects of frying processes on the nutritional and sensory characteristics of different mackerel products. *Processes*, 9(9).
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nurerlindajava, V., Ahmad, K., Zaidan, A., & Pranata, G. A. (2024). *Tingkat kesukaan bakso ikan dari berbagai bahan baku utama daging ikan pelagis besar*. 7(September), 580–589.
- Pertiwi, P. (2015). *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung* (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian).

- Petite Chefs. (2023). *Mastering pan fry techniques: Secrets to golden, crispy dishes*.
- Picauly, I., Sakke Tira, D., & Pellokila, M. (2023). Pentingnya Pola Makan Beragam, Bergizi, Seimbang, Dan Aman Dalam Upaya Percepatan Penurunan Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Sumlili Kecamatan Kupang Barat Kabupaten Kupang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 4(1), 9–17.
- Pinsuwan A, Suwonsichon S, Chompreeda P, Prinyawiwatkul W. (2022). Sensory Drivers of Consumer Acceptance, Purchase Intent and Emotions toward Brewed Black Coffee. *Foods*, 11(2), 180.
- Polnaya, F. J., Huwae, A. A., & Tetelepta, G. (2018). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) Dimodifikasi dengan Hidrolisis Asam. *Agritech*, 38(1), 7.
- Puspitasari, D., & Desrita. (2021). Efektivitas Fermentasi Kubis untuk Meningkatkan Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) pada Suhu Ruang. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 8(1), 56–59.
- Rai, S., Wai, P. P., Koirala, P., Bromage, S., Nirmal, N. P., Pandiselvam, R., Nor-Khaizura, M. A. R., & Mehta, N. K. (2023). Food product quality, environmental and personal characteristics affecting consumer perception toward food. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
- Ramadhan, B. R., Pratama, G., & Winarto, T. (2022). Sosialisasi Gemarikan (Gemar Makan Ikan) Usia Sekolah Di MTS Muhammadiyah Sejangkung: Socialization of Gemarikan (Like To Eat fish) School Age in MTS Muhammadiyah Sejangkung. *MESTAKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 11-15.
- Ramu, R., Shirahatti, P. S., Anilakumar, K. R., Nayakavadi, S., Zameer, F., Dhananjaya, B. L., & Prasad, M. N. N. (2020). Liquid Chromatography High-Resolution Mass Spectrometry Analysis, Phytochemical and Biological Study of Two Aizoaceae Plants: A New Kaempferol Derivative from *Trianthema portulacastrum* L. *Pharmacognosy Research*, 10, 24–30.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Rihayat, T., Putra, A., Fona, Z., Riskina, S., & Syahputra, W. (2019). Effect of determination temperature on nutrition and organoleptic tuna fish floss. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 506(1).

- Riska, N., Putri, D. Y., & Jakarta, U. N. (2024). Daya terima abon ikan kembung dengan penambahan sukun untuk mendukung pola makan anak usia remaja. *Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 8(10), 25–34.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein secara Kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbicula molitkiana* Prime) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Saikia, S., & Mahanta, C. L. (2016). In vitro physicochemical, phytochemical and functional properties of fiber rich fractions derived from by-products of six fruits. *Journal of Food Science and Technology*, 53(3), 1496–1504.
- Saini, R. K., Prasad, P., Shang, X., Keum, Y.-S., & Parinandi, L. (2021). Molecular Sciences Advances in Lipid Extraction Methods-A Review. *Int. J. Mol. Sci*, 22, 13643.
- Salazar, V. S., Hendriks, W. H., Bruininx, E. M. A. M., Gruppen, H., & Van Der Poel, A. F. B. (2016). Protein structural changes during processing of vegetable feed ingredients used in swine diets: Implications for nutritional value. *Nutrition Research Reviews*, 29(1), 126–141.
- Sanchez, P. L., Martinez-Sanz, M., Bonilla, M. R., Wang, D., Gilbert, E. P., Stokes, J. R., & Gidley, M. J. (2017). Cellulose-pectin composite hydrogels: Intermolecular interactions and material properties depend on order of assembly. *Carbohydrate Polymers*, 162, 71–81.
- Santika, I. G. P. N. A. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 2(1), 89-98.
- Shafitri, N., Puspareni, L. D., & Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar serat, aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik minuman kedelai. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 107-119.
- Shahidi, F., & Hossain, A. (2022). Role of Lipids in Food Flavor Generation. *Molecules*, 27(15).
- Silva, M. M., Reboredo, F. H., & Lidon, F. C. (2022). Food colour additives: a synoptical overview on their chemical properties, applications. *Foods*, 11, 379.
- Sipayung, B. P., Tlali, V. I., Kune, S. J., & Kadju, F. D. K. (2023). Identifikasi Value Added (Nilai Tambah) Pada Usaha Abon Sapi di Kota Kefamenanu, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jas*, 8(1), 21–25.
- Siswanti, Agnesia, P. Y., & Katri A., R. B. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stick. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49.
- Soni, D., & Saxena, G. (2022). Analysis of Physico-chemical and Functional Properties of Banana Flower. *Research Journal of Agricultural Sciences*.

- Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung. Alfabeta.
- Sukreni, G. A. D., & Lestari, D. (2024). Inovasi Pengolahan Abon Berbahan Dasar Jantung Pisang. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(6), 917–928.
- Sulistiyati, T. D., Tambunan, J. E., Hardoko, Suprayitno, E., Sasmito, B. B., Chamidah, A., Panjaitan, M. A. P., Djamaludin, H., Ayu, L., Putri, H. F. N., & Kusuma, Z. R. A. (2022). Karakteristik Organooleptik Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Penambahan Jantung Pisang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 10–19.
- Supardi, N., Asjur, A. V., & Jusriani, R. (2024). Peningkatan Gemar Makan Ikan Pada Balita Melalui Pelatihan Diversifikasi Ikan Kembung Sebagai Strategi Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(1), 103.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(3), 104–111.
- U.S. Department of Agriculture. (2021). *Mackerel*. Retrieved February 21, 2025, from <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2068438/nutrients>
- Van Eck, A., & Stieger, M. (2020). Oral processing behavior, sensory perception and intake of composite foods. *Trends in Food Science and Technology*, 106, 219–231.
- Wang, L., Wang, J., Wang, J., Guo, Z., Li, Z., Qiu, J., & Wang, L. (2024). Soluble and insoluble dietary fiber at different ratios: Hydration characteristics, rheological properties, and ameliorative effects on constipation. *Food Chemistry: X*, 24, 101996.
- Wenno, M. R., Leiwakabessy, J., Wattimena, M. L., Lewerissa, S., Savitri, I. K. E., Silaban, B. B., Nanlohy, E. E. E. M., & Tupan, J. (2022). Komposisi Kimia dan Profil Asam Amino dari Hidrolisat Enzimatis Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 169–173.
- Wiadnya, D. G. R., Rahman, M. A., Harlyan, L. I., & Nurfadillah, A. K. (2023). Identifikasi Spesies Pendukung Perikanan Kembung dengan Alat Tangkap Purse Seine di Perairan Utara Probolinggo, Jawa Timur. *Jurnal Kelautan Tropis*, 26(1), 163–169.
- Widyawatinigrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2019). “Perbaikan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Ayam Kelor.” *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2019*, 288–293.
- Wilujeng, W. W., Tritisari, A., Heriyansah, & Junardi. (2022). Kajian Konsentrasi Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Gula Semut. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 4(1), 24–29.

- Winda, N. (2022). *Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, dan Lemak)*. Makassar.
- Wulandari, S., & Rosalinda. (2022). Analysis of Protein Levels in the Heart of the Kepok Banana (*Musa paradisiaca* L.) Before and After Boiling Using the Kjeldahl Method. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(1), 81–90.
- Yang, Z., Huang, T., Li, P., Ai, J., Liu, J., Bai, W., & Tian, L. (2021). Dietary fiber modulates the fermentation patterns of cyanidin-3-O-glucoside in a fiber-type dependent manner. *Foods*, 10(6), 1386.
- 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.
- Zhu, X., Li, Q., Li, J., Luo, J., Chen, W., & Li, X. (2018). Comparative study of volatile compounds in the fruit of two banana cultivars at different ripening stages. *Molecules*, 23(10).

