



GAMBARAN DAYA TERIMA PEMBUATAN ABON IKAN MANYUNG (*Arius Thalassinus*) DAN REBUNG BAMBU (*Dendrocalamus Asper*)

Kurnia Vio Viscesa, Mulyanita, Ikawati Sulistyaningsih
Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia

ABSTRAK

Latar Belakang : Abon merupakan salah satu pangan fungsional yang sudah populer di kalangan masyarakat. Abon ikan manyung dan rebung bambu ialah pembuatan abon yang divariasikan dengan penambahan ikan manyung dan rebung bambu yang diolah dengan pembuatan abon pada umumnya. Keunggulan abon ialah termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon memiliki nilai tambah bagi pengelolanya dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui daya terima panelis meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap abon ikan manyung dan rebung bambu.

Metode : Jenis Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan metode uji hedonik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil : Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap warna menunjukkan pada yang paling disukai panelis pada perlakuan 2 paling tinggi panelis menyatakan suka (72%). Untuk aroma menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (56%). Tekstur menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (52%). Rasa menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (44%).

Saran : Produk abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendrocalamus Asper*) dapat direkomendasikan salah satu alternatif makanan olahan dengan pemanfaatan pangan lokal dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terutama analisis gizi abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendrocalamus Asper*).

Kata kunci : Abon, Ikan Manyung Rebung Bamby, dan Daya Terima

PICTURE OF THE ACCEPTANCE OF MANYUNG FISH (*Arius Thalassinus*) AND BAMBOO SHOOTS (*Dendrocalamus Asper*)

ABSTRACT

Background: Shredded meat is a functional food that is popular among the public. Shredded catfish and bamboo shoots are made of shredded meat which is varied by adding catfish and bamboo shoots which are processed to make shredded fish in general. The advantage of shredded meat is that it is a long-lasting food that has high protein and low cholesterol levels, which is well known to the wider community. Abon has added value for its managers and can improve community welfare.

Objective : To determine the panelists' acceptability including color, aroma, texture and taste of shredded catfish and bamboo shoots.

Method : This type of research is experimental research with a hedonic test method for color, aroma, texture and taste.

Result : Based on the results of the organoleptic test on color, it showed that the panelists in treatment 2 liked the most (72%). For aroma, it was shown that the panelists in treatment 2 liked the most (56%). The texture indicated that panelists in treatment 2 liked the most (52%). The taste indicated that the panelists liked the most in treatment 1. The panelists said they liked it the most (44%).

*Suggestion : The products of shredded catfish (*Arius Thalassinus*) and bamboo shoots (*Dendrocalamus Asper*) can be recommended as an alternative to processed food using local food and further research needs to be done, especially the nutritional analysis of shredded catfish (*Arius Thalassinus*) and bamboo shoots (*Dendrocalamus Asper*).*

Keywords : Shredded Fish, Manyung Fish, Bamby Bamboo Shoots, Acceptability



Pendahuluan

Ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam menu di seluruh Indonesia dengan harga yang relatif murah. Protein ikan merupakan sumber protein hewani yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati. Ikan mempunyai kandungan protein tinggi, tetapi rendah kandungan lemaknya sehingga memberikan banyak manfaat kesehatan bagi tubuh manusia. Berbagai jenis ikan sering dikonsumsi dan beraneka ragam cara pengolahan maupun penyajiannya (Jusniati *et al.*, 2017).

Ikan manyung (*Arius thalassinus*) merupakan salah satu ikan (demersal) yang hidup di perairan estuari dan laut. Ikan manyung hidup di dua habitat, yaitu mula-mula dari air tawar lalu bertransmigrasi ke perairan estuari untuk memijah. Ikan manyung ini bertransmigrasi sampai ke laut lepas, serta ikan manyung dapat dikelompokkan sebagai ikan demersal besar (Burhanuddin *et al.* 1987 dalam (Widjaya *et al.*, 2015)).

Potensi ikan manyung juga cukup besar, data produksi terbaru tahun 2011 dilaporkan Departemen Kelautan dan Perikanan (2011) sebanyak 5.220,6 ton dan pada tahun 2017 dilaporkan dalam Badan Pusat Statistik 2017 mencapai 639.536 ton (Triajie & Haryono, 2007 dalam (Taunay *et al.*, 2013)).

Pembuatan abon merupakan pembuatan jenis makanan atau lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku daging atau ikan yang diberi bumbu dan dikeringkan. Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik. Parameter mutu abon yang diinginkan konsumen antara lain abon kering atau tidak berminyak jika dipegang, tidak hancur, dan renyah (garing) atau jika diremas bergemerisik. Selain itu, abon yang bermutu memiliki warna yang cerah, wanginya khas abon, tidak berbau tengik, serta rasanya gurih (Anggraeni *et al.*, 2020). Satu di antara jenis ikan yang telah masyarakat olah menjadi abon yakni adalah jenis ikan abon dan dilakukan penambahan dengan bahan rebung bambu. Keunggulan abon ialah termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon memiliki nilai tambah bagi pengelolaannya dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dilihat dari sisi preferensi konsumen, abonikan memiliki level referensi yang tinggi dalam atribut rasa, struktur dan tekstur karena lebih mudah dicerna dibandingkan abon hewan yang lain. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak dan memiliki keawetan yang tinggi bahkan bisa mencapai lebih dari tujuh bulan. Abon ikan merupakan produk hasil

olahan yang dibuat dari daging ikan, yang dikombinasikan dengan proses penggilingan, penggorengan (Sundari *et al.*, 2020).

Rebung bambu adalah tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu. Penduduk Indonesia biasanya memanfaatkan rebung sebagai makanan yaitu sebagai sayur. Rebung

mengandung protein 2,6 g, karbohidrat 5,2g, serat 2,2 g dan lemak 0,3 g (Anonim, 2009 dalam Haryanti *et al.*, 2014). Namun, selain dari serat yang tinggi kandungan gizi pada rebung bambu termasuk rendah, khususnya protein. Protein dalam rebung bambu sedikit, sehingga dalam pengolahannya perlu penambahan bahan lain yang mengandung gizi yang tinggi. Salah satunya cara meningkatkan nilai gizi dari olahan rebung bambu ialah dengan penambahan ikan sekaligus dapat menambah sifat fungsional pangan olahan menjadi kaya serat (Haryanti *et al.*, 2014).

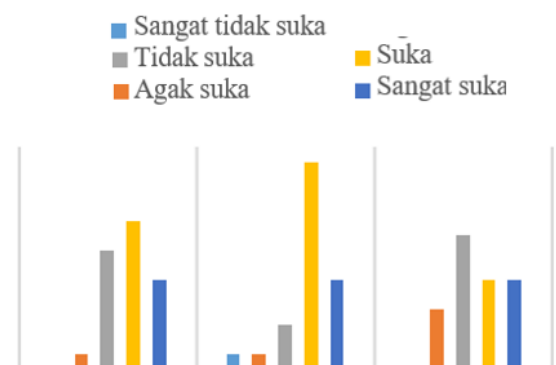
Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik membuat produk abon ikan manyung dan rebung bambu karena dengan penambahan ikan manyung mempunyai pengaruh dalam

meningkatkan keanekaragaman/diversifikasi pangan. Selain itu dengan penambahan rebung bambu pada pembuatan abon, dapat memberikan variasi rasa dari abon dan menambah nilai gizi dari abon ikan manyung dan rebung bambu. Pembuatan abon ini didasari dari penelitian yang dilakukan Yuannita, Mamuaja & Agustin (2014).

Hasil

Warna

Hasil penilaian tingkat uji organoleptik berdasarkan warna abon dapat dilihat pada Gambar 1.

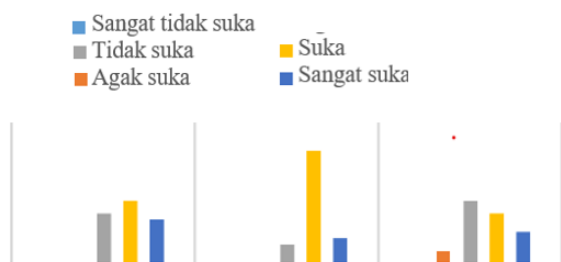


Gambar 1. Hasil Penilaian Terhadap Warna Abon

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendrocalamus Asper*) terhadap warna menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (40%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (72%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan agak suka (40%).

Aroma

Hasil penilaian tingkat uji organoleptik berdasarkan aroma abon dapat dilihat pada Gambar 2.

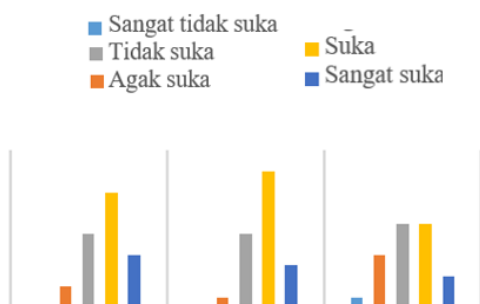


Gambar 2. Hasil Penilaian Terhadap Aroma Abon

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) terhadap aroma menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (40%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (56%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan agak suka (36%).

Tekstur

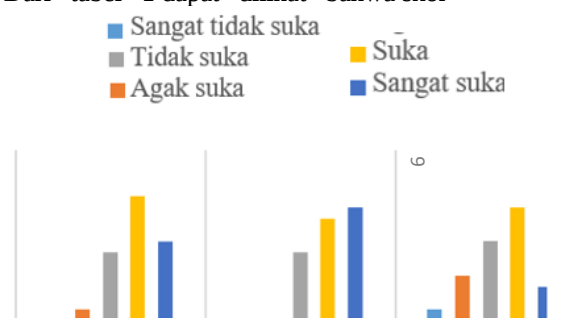
Hasil penilaian tingkat uji organoleptik berdasarkan tekstur abon dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Penilaian Terhadap Tekstur Abon

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) terhadap tekstur menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (44%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (52%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan agak suka dan suka (32%).

Hasil penilaian tingkat uji organoleptik berdasarkan rasa abon dapat dilihat pada Gambar 4. Dari tabel 1 dapat dilihat bahwa skor



Gambar 4. Hasil Penilaian Terhadap Rasa Abon

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) terhadap rasa menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (44%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan sangat suka (40%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan suka (40%).

Daya Terima

Berdasarkan warna, aroma, tekstur, rasa abon ikan manyung dan rebung bambu.

Tabel 1. Hasil Skor Menurut Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Abon Pada Setiap Perlakuan

Kode	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Total nilai
P1	99	96	94	99	388
P2	101	98	95	104	398
P3	91	89	82	85	347

Berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa pada abon ikan manyung dan rebung bambu secara keseluruhan diperoleh hasil nilai tertinggi pada perlakuan 2 dengan jumlah 398 yang berarti perlakuan ini yang paling disukai panelis.

Pembahasan

Penelitian abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) merupakan kombinasi penganeekaragaman pangan dan juga untuk memperkaya kandungan gizi serta menambah sifat sensori. Abon dari ikan manyung dan rebung bambu menggunakan formulasi ikan manyung dan rebung bambu yaitu (75% : 25%), (50% : 50%) dan (25% : 50%). Pengujian dilakukan dengan metode hedonik, berdasarkan kesukaan dan penerimaan yang digunakan adalah panelis agak terlatih, yaitu menggunakan 25 orang panelis. Parameter yang diamati adalah warna, aroma, tekstur dan rasa. Rentang skor untuk penilaian parameter adalah 1 sampai 5.

Uji organoleptik pada suatu produk perlu dilakukan untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk

yang dihasilkan. Panelis akan memberi penilaian khusus terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa abon dengan menggunakan skala hedonik. Uji organoleptik yang dimaksudkan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk yang dihasilkan. Jenis pengujian yang dilakukan dalam uji cita rasa ini adalah tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur, aroma, warna dan rasa terhadap produk yang dihasilkan.

Warna

Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang



selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang syaraf melalui indera penglihatan sehinggamampu membangkitkan selera, maka pada tahap selanjutnya rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsan terhadap penciuman dan indera perasa (Tenriware, 2016).

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) terhadap warna menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (40%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (72%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan agak suka (40%). Warna abon pada perlakuan 1 yaitu agak ke coklatan. Warna abon pada perlakuan 2 yaitu ke coklatan dan warna abon pada perlakuan 3 yaitu ke coklatan gelap.

Warna yang paling disukai panelis ialah abon pada perlakuan P2 yang memiliki formulasi sama rata pada ikan manyung dan rebung bambu. Warna yang dihasilkan pada abon ialah ke coklatan yang terjadi karena adanya hasil penggorengan. Warna coklat diperoleh karena pada rebung bambu mengandung air yang cukup tinggi sehingga pada proses pemasakan membutuhkan waktu yang lebih lama sehingga mempengaruhi warna coklat pada abon. Menurut Wahyuni 2005 dalam Gaga *et al.*, 2022) semakin coklat warna abon biasanya mutunya akan semakin baik.

Penggorengan juga berpengaruh dalam menyebabkan perubahan pada abon menjadi gelap. Hal ini sesuai Pernyataan (Winarno, 1993) bahwa penggorengan berpengaruh terhadap warna abon yang dihasilkan menjadi coklat. Semakin lama penggorengan maka semakin gelap warna pada abon tersebut. Warna abon yaitu kuning ke coklatan seperti pada produk abon pada umumnya.

Aroma

Aroma suatu makanan dapat dikenal melalui bau yang disebut dengan indera penciuman. Manusia dapat mengenal enaknya makanan yang harum dengan mencium baunya yang mana kepekaan pembauan lebih tinggi dari pada pencicipan. Dalam industri pangan, aroma merupakan komponen yang sangat penting. Oleh karena itu dilakukan uji aroma karena cepat memberikan hasil penilaian produksinya disukai atau tidak disukai (Anwar & Kemalawaty, 2018). Karakteristik warna dan tekstur produk merupakan faktor penting yang mempengaruhi kualitas produk, namun aroma dan rasa produk merupakan indikator yang paling penting terhadap penerimaan konsumen (Bodyfelt *et al.*, 1988 dalam Rahayu & Andriani, 2018).

Menurut penelitian Mustar (2013), pada proses penggorengan terjadi perubahan senyawa tertentu pada minyak dan terjadi proses karamelisasi pada

beberapa senyawa gula yang akan menimbulkan aroma khas. Aroma khas pada penelitian ini ialah karena adanya pencampuran ikan manyung dan rebung bambu.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) terhadap aroma menunjukkan

yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (40%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan suka (56%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan agak suka (36%).

Hal ini menunjukkan aroma yang disukai oleh panelis ialah P2 yaitu perlakuan dengan menggunakan ikan manyung 50gr dan rebung bambu 50gr. Hasil penelitian organoleptik, dapat diketahui bahwa panelis lebih menyukai aroma abon dengan pencampuran sama rata.

Tekstur

Tekstur merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan (Mareta 2019). Kerenyahan produk produk gorengan sangat dipengaruhi diantaranya tingkat kesegaran dan kualitas bahan baku yang digunakan. Makanan yang renyah diutamakan yang keras, mudah digigit, dan mengeluarkan suara yang renyah (Kasmiati *et al.*, 2020).

Tekstur dan aroma abon yang diperoleh sangat tergantung pada proses penggorengan. Tekstur dapat dipengaruhi oleh perlakuan selama pemasakan dan prosedur pemasakan. Tekstur abon pada umumnya adalah lembut dan halus tidak kasar. Tekstur pada pembuatan abon ikan manyung dan rebung bambu ialah agak renyah dan lembu. Tekstur abon dipengaruhi oleh jenis daging dan pemasakan daging. Pemasakan daging akan mempengaruhi tingkat suiran daging yang berhubungan erat dengan tekstur abon. Jenis daging yang digunakan harus memiliki sedikit tendon, sebab akan berpengaruh pada meratanya tingkat suiran. Kemudian perebusan akan menghasilkan tekstur daging lebih empuk daripada yang dikukus dalam hal tingkat keempukan daging masak.

Pengukusan mengakibatkan tekstur yang kompak atau padat, sehingga mempengaruhi penyuiran daging menjadi lebih teratur. Pemasakan dapat meningkatkan atau menurunkan keempukan daging. Lama waktu pemasakan mempengaruhi pelunakan kolagen, sedangkan suhu pemasakan lebih mempengaruhi kealotan miofibril (Nur'aini *et al.*, 2019).

Hasil uji organoleptik pada abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendracalamus Asper*) terhadap tekstur menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (44%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan



suka (52%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan agaksuka dan suka (32%).

Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam penginderaan cecapan manusia dibagi empat cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Zuhra, 2006 dalam (Lamusu, 2018).

Cita rasa dari bahan pangan sesungguhnya terdiri dari tiga komponen, yaitu bau, rasa, dan rangsangan mulut. Tingkat rasa produk abon dipengaruhi oleh beberapa faktor selain dari bahan utama, bahan tambahan juga berpengaruh, seperti jumlah penggunaan ikan manyung dan rebung bambu selain itu proses pengolahan pun tidak kalah penting, seperti dalam proses penggorengan dan pengepresan (Handayani & Wulandari, 2016).

Berdasarkan hasil uji organoleptik, abon ikan manyung (*Arius Thalassinus*) dan rebung bambu (*Dendrocalamus Asper*) terhadap rasa menunjukkan yang paling disukai panelis pada perlakuan 1 paling tinggi panelis menyatakan suka (44%). Pada perlakuan 2 paling tinggi menyatakan sangat suka (40%). Dan perlakuan 3 paling tinggi panelis menyatakan suka (40%). Rasa abon pada perlakuan 1 yaitu agak asin, rasa abon pada perlakuan 2 yaitu pas (tidak asin dan tidak hambar) sedangkan rasa abon pada perlakuan 3 yaitu agak hambar.

Keadaan ini dipengaruhi karena pada perlakuan 2 substitusi pada ikan manyung dan rebung bambu sama rata yaitu masing-masing sebesar 50 gr. Grafik yang dihasilkan menunjukkan panelis lebih menyukai perlakuan yang rasa dan aroma ikan manyung dan rebung bambu sama rata dibandingkan perlakuan 1 dan 3 yang dominan satu sama lain.

Faktor lain yang dapat mempengaruhi cita rasa abon yaitu pada saat proses penggorengan, minyak yang digunakan dalam proses penggorengan akan terserap dalam bahan pangan sehingga menghasilkan rasa yang gurih. Rasa yang dihasilkan setelah penggorengan ini tergantung dari suhu, waktu yang digunakan selama penggorengan dan jenis bahan. Semakin lama waktu penggorengan maka terjadi reaksi pada minyak goreng yang menyebabkan perubahan senyawa tertentu pada minyak yang dapat mempengaruhi mutu hasil penggorengan (Gaga *et al.*, 2022).

Daya Terima

Daya terima adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima, menunjukkan besarnya kesukaan masyarakat terhadap suatu produk, daya terima panelis terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang ditimbulkan oleh makanan itu sendiri (Sunarya & Puspita, 2018). Berdasarkan hasil penelitian penulis diketahui bahwa abon ikan manyung dan rebung bambu dapat diterima

dan disukai oleh panelis, karena lebih banyak yang menyukai daripada tidak menyukai produk abon ikan manyung dan rebung bambu.

Berdasarkan jumlah persen daya terima pada setiap perlakuan berdasarkan warna, rasa, aroma, dan tekstur pada pembuatan abon dengan formulasi ikan manyung dan rebung bambu secara keseluruhan diperoleh hasil tertinggi pada perlakuan 2 dengan jumlah 398 yang berarti perlakuan ini yang paling disukai panelis karena dari hasil uji hedonik panelis lebih menyukai perlakuan dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil tersebut dapat dikatakan bahwa pembuatan abon pada perlakuan tersebut dapat dijadikan penganekaragaman jenis abon dengan warna, rasa, aroma dan tekstur yang berbeda dengan abon lainnya. Hasil tersebut dapat dikatakan bahwa pembuatan abon pada perlakuan 2 dapat dijadikan salah satu alternatif dalam meningkatkan keanekaragaman/diversifikasi pangan. Selain itu dengan penambahan rebung bambu pada pembuatan abon, dapat memberikan variasi rasa dari abon dan menambah nilai gizi dari abon ikan manyung dan rebung bambu.

Daya terima dapat diterima oleh panelis tergantung selera dan kesenangannya. Penilaian seseorang terhadap kualitas makanan berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya. Perbedaan suku, pengalaman, umur dan tingkat ekonomi seseorang mempunyai penilaian tertentu terhadap jenis makanan atau minuman sehingga standar kualitasnya sulit untuk ditetapkan. Walaupun demikian ada beberapa aspek yang dapat dinilai yaitu persepsi terhadap cita rasa makanan, nilai gizi dan higienis atau kebersihan makanan tersebut serta warna memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan citarasa. Sehingga faktor utama yang akhirnya mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan yaitu rangsangan, cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan itu. Rasa suatu makanan merupakan faktor penentu daya terima konsumen (Amir *et al.*, 2020).

Daftar Pustaka

- Aditya, H. P., Herpandi, H., & Lestari, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 61–72.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3519>
- Aida, Y., Mamuja, C. F., & Agustin, A. T. (2014). Pemanfaatan Jantung (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Pembuatan Abon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 20–26.
- Amir, Y., Sirajuddin, S., & Syam, A. (2020). Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Bahan Pangan



- Fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 16–25.
- Andrasari, E., Lahming, & Fadilah, R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) Terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 24–29.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v5i1.8191>
- 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., & Kemalawaty, M. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138–147.
- Destiana, A. L., & Sari, S. H. (2018). Ekstraksi kolagen ikan manyung dan ikan kakap sebagai alternatif kolagen (Collagen extraction of manyung and snapper fish as collagen alternatives). *BIO-SITE| Biologi Dan Sains Terapan*, 4(2), 48–52.
- 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 (JJFT)*, 4(1), 45–63.
- Handayani, M. N., & Wulandari, P. (2016). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. *Agrointek*, 10(2), 62–70. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i2.2467>
- Haryanti, M., Widiawati, L., & Sari, E. R. (2014). Tepung Rebung Termodifikasi Sebagai Substituen Terigu Pada Pembuatan Donat Kaya Serat. *Agritepa*, 1(1), 1–9.
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2017). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 58–66.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>
- Kasmiati, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni, A. (2020). Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 470–478.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diverifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
<https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 4–5.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nur'aini, H., Ishar, & Darius. (2019). Inovasi Pengolahan Abon Lokan (*Pilsbryyoconcha exilis*) Dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (*Saccharum edule*). *AGRITEPA*, VI(1), 54.
- Putra, I. N. kencana. (2009). Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Agrotekno*, 15(2), 40–42.
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38–45.
<https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.4>
- Rahmawati, A. A. N. (2021). Rebung Bambu Sebagai Alternatif Fitohormon Dalam Memacu Pertumbuhan Tunas, Pada Benih Dorman. *Biofarm: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1), 36–39.
- Sani, Hapsari, N., Rosida, D. F., & Djajati, S. (2017). Pengembangan Olahan Kerupuk Ikan Manyung Pada Warga Gang Dolly Surabaya. *Reka Pangan*, 11(2), 2–5.
<https://doi.org/10.33005/jtp.v11i2.900>



- Semarang, U. M. (2013). Pengujian Organoleptik. In *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Sunarya, I., & Puspita, widyana L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan. *Pontianak Nutrition*, 01(02), 1–4.
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., & Arshad, A. (2020). Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Mengkonsumsi Produk Agroindustri Abon Ikan Lele Original. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 833. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3571>
- Taunay, P. N., K. E. W., & Redjeki, S. (2013). Studi Komposisi Isi Lambung Dan Kondisi Morfometri Untuk Mengetahui Kebiasaan Makan Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Yang Diperoleh Di Wilayah Semarang. *Jurnal Of Marine Research*, 2(1), 87–
- Tenriware. (2016). Penilaian Mutu Organoleptik Hasil Olahan Ikan Berbagai Jenis Abon Ikan. *Jurnal Agrokompleks*, 16, 38–41.
- Widjaya, F. P., Liviawaty, E., & Kurniawati, N. (2015). Fortifikasi Protein Surimi Manyung Terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 6(2), 15–22.
- Wulandari, B. B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2), 0–4. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.516>