



## PENGARUH FORMULASI AMPAS KENARI (*CANARIUM VULGARE SP*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN PROTEIN ABON

Hemy Ratmas Djasibani<sup>1\*</sup>, Lila Istike Lani<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Dapartemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Dan Perikanan, Universitas Tribuana Kalabahi, Nusa Tenggara Timur, Indonesia  
Email: Hemyrdjasibani@gmail.com

### Abstract

Walnut trees grow abundantly in eastern Indonesia, such as North Sulawesi, Maluku, Seram, and Alor Island. Walnut pulp is a byproduct of walnut oil processing. Walnut pulp can be made into a nutritious food product due to its high protein, carbohydrate, and water content. The purpose of this study was to determine the effect and best formulation of walnut pulp on the organoleptic and protein quality of shredded meat. The method used was a completely randomized design (CRD) experiment with four treatments and three replications, resulting in 12 experimental units. The results showed that Treatment D (formulation using 200 grams of walnut pulp) was highly preferred by consumers, with an average color score of 3.59%, flavor 3.57%, aroma 4%, and texture 3.53%. The highest protein content (%) was found in Treatment D (formulation using 200 grams of walnut pulp), at 7.77%.

**Keywords:** Organoleptic; Protein; Shredded Meat; Walnut Pulp

### Abstrak

Tanaman kenari di Indonesia banyak tumbuh di daerah Indonesia Timur seperti Sulawesi Utara, Maluku, Seram dan Pulau Alor. Ampas kenari adalah salah satu produk samping dalam proses pengolahan minyak kenari. Ampas kenari ini dapat dibuat menjadi produk pangan yang bergizi karena mengandung protein, karbohidrat, dan kandungan air yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dan salah satu perlakuan terbaik formulasi ampas kenari terhadap kualitas organoleptik dan protein abon. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 (empat) perlakuan dan 3 (tiga) ulangan sehingga menghasilkan 12 (dua belas) unit percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan D (formulasi 200 gram ampas kenari) merupakan perlakuan yang sangat disukai konsumen yaitu dengan nilai rata – rata warna 3,59%, rasa 3,57%, aroma 4, tekstur 3,53%. Kadar protein (%) tertinggi adalah pada perlakuan D (formulasi 200 gram ampas kenari) yaitu, 7,77%.

**Kata kunci:** Ampas Kenari; Abon; Organoleptik; Protein

### 1. Pendahuluan

Kenari merupakan tanaman tropis yang termasuk dalam keluarga *Burseraceae*, genus *Canarium*, dan biasanya tumbuh di hutan lebat dataran rendah di wilayah Malensia. Di Indonesia, tanaman kenari banyak ditemukan di bagian timur, seperti di Sulawesi Utara, Maluku, Seram, dan Pulau Alor (Djasibani et al., 2023). Terdapat tiga spesies kenari yang tersebar di Indonesia, yaitu *Canarium lamili*, *Canarium indicum*, dan *Canarium vulgare*. Alor, yang merupakan salah satu kabupaten di Nusa Tenggara Timur, dikenal sebagai

“kota kenari” karena jumlah pohon kenarinya yang melimpah. Bagi masyarakat Alor, isi kenari umumnya digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue, dicampurkan dengan jagung titi untuk menghasilkan camilan khas Alor, serta diolah menjadi minyak (Djasibani et al., 2024).

Dalam pengolahan minyak kenari, ampas kenari merupakan produk sampingan. Ampas kenari tidak dimanfaatkan untuk tujuan komersial, dibuang sebagai limbah dan tidak dimanfaatkan sehingga dapat mengakibatkan pencemaran lingkungan dan mengganggu kesehatan. Buah biji kenari mengandung karotenoid, tokoferol, dan senyawa fenolik termasuk asam fenolik, tanin dan flavonoid. Selain itu, biji kenari juga memiliki nutrisi yang tinggi yaitu kadar air 25%, protein 8,2%, lemak 43,5%, daya cerna protein 84,5% dan antioksidan serta vitamin E yang penting bagi tubuh sehingga dapat dijadikan produk makanan yang bernilai ekonomis tinggi beberapa produk diantaranya selei dan biskuit crackers (Maba et al., 2022) (Racmawati et al., 2026). Pada penelitian sebelumnya, diperoleh kandungan kimia, fisik buah kenari dengan menggunakan metode pengeringan yang berbeda sehingga dapat digunakan dalam pengolahan produk pangan. Sedangkan penelitian ini, merupakan pemula dimana ampas kenari diolah menjadi produk abon dan diperoleh kandungan protein dan daya terima konsumen terhadap produk abon yang dihasilkan. Bagi masyarakat Kabupaten Alor kenari dicampur dengan jagung titi dan dikonsumsi sebagai cemilan (Djasibani et al., 2024)(Wulandari et al., 2024) (Lubna et al., 2025).

Abon adalah produk olahan pangan kering berbentuk serat yang terbuat dari suwiran daging, umumnya abon dibuat dari daging sapi, ayam dan ikan yang akan diolah sehingga menghasilkan produk dengan tekstur yang halus, rasa yang gurih serta daya simpan yang relatif lama (Sudirjo et al., 2023) (Sukreni & Lestari, 2024). Namun harga daging sebagai bahan dasar utama abon cenderung tinggi, sehingga penting untuk berinovasi mencari bahan alternatif yang lebih terjangkau dan bergizi. Dengan berjalannya waktu, terdapat kebutuhan untuk menciptakan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga lebih bervariasi dalam bahan baku serta ramah lingkungan. Berbagai produk abon telah dilakukan misalnya abon dengan penambahan jantung pisang (Riojuna et al., 2025) menggunakan komposisi 10%, 20%, 30%, juga abon dari sukun (Wulandari et al., 2024) dengan komposisi 10%, 20%, 30%. Dalam pengolahan abon dengan penggunaan ampas kenari yang berbeda akan memperbaiki tekstur dan menambah cita rasa dari produk abon yang dihasilkan.

## 2. Bahan dan Metode

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Tribuana Kalabahi dan Laboratorium Kimia Tanah Universitas Nusa Cendana Kupang Nusa Tenggara Timur. Bahan utama yang digunakan adalah ampas kenari bahan tambahan bawang merah, bawang putih, santan, lada, cabai, garam, minyak bimoli, daun salam, masako, air bersih. Bahan kimia yang digunakan adalah kristal  $\text{CuSO}_4$ ,  $\text{NaOH}$  10%, larutan  $\text{CuSO}_4$  0,1 %, Kristal  $\text{K}_2\text{SO}_4$ , larutan  $\text{H}_2\text{SO}_4$  pekat, larutan  $\text{NaOH}$  50%, larutan  $\text{NaOH}$  0,1 N, larutan  $\text{HCl}$  0,1 N, serbuk Zn, metil merah dan aquades. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 (empat) perlakuan dan 3 (tiga) ulangan sehingga menghasilkan 12 (dua belas) unit percobaan.

Prosedur penelitian terdiri dari 2 (dua) yakni tahap (1) Pembuatan ampas kenari: buah kenari, sortasi, pengupasan kulit ari, penimbangan, penghalusan, pemisahan(menghasilkan santan dan ampas) (2) Pembuatan abon: penimbangan, pencampuran bahan tambahan, dan ampas kenari sesuai perlakuan yaitu 0,5%, 10%, 15%, 20%. Selanjutnya dimasak selama 3 jam, didinginkan dan dikemas untuk dilakukan pengujian.

Parameter yang diamati adalah uji kadar protein dan uji organoleptik (sensorik): tekstur, rasa, warna, aroma).

### Kadar protein

Analisis ini menggunakan analisis Gunning. Sampel sebanyak 0,5gram dimasukkan dalam labu kjedahl, dan ditambahkan 10 g K<sub>2</sub>S dan 10-15 ml H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat. Setelah itu dilakukan distruksi diatas pemanas listrik dalam lemari asam dengan api kecil, kemudian setelah asap hilang api dibesarkan, pemanasan diakhiri sampai cairan menjadi jernih. Perlakuan blanko dibuat tanpa menggunakan sampel. Setelah labu kjedahl beserta cairannya menjadi dingin, kemudian ditambah 100 ml aquades serta larutan NaOH 45% sampai cair bersifat basis. Labu kjedahl dipasang segera pada alat destilasi. Labu tersebut dipanaskan sampai ammonia menguap semua, destilat ditampung dalam Erlenmeyer yang berisi 25 ml HCL 0,1N yang telah diberi indicator pp 1% beberapa tetes. Distilasi di akhiri setelah volume distilat 150 ml atau setelah distilat yang keluar bersifat basis. Distilat dititrasi dengan larutan NaOH 0,1N. Kadar protein sampel dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar protein (\%)} = \frac{(S-B) N \text{ HCL} \times 14,007 \times 6,25 \times 100\%}{W \times 100\%}$$

Keterangan:

- W = Berat sampel (g)
- S = Jumlah titrasi sampel (ml)
- B = Jumlah titrasi blanko (g)
- N = Normalotas HCL standar yang digunakan
- 14,007 = Berat atom nitrogen
- 6,25 = Faktor konversi

### Uji Organoleptik (sensorik)

Uji organoleptik (sensorik) merupakan salah satu parameter pengujian produk pangan yang bertujuan untuk menilai mutu atau sifat-sifat sensorik dari suatu komoditi. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan *metode hedonik*, yaitu berupa tingkat kesukaan terhadap penampakan, warna, bau, rasa dan tekstur. Sampel disajikan secara acak, panelis diminta untuk memberikan nilai menurut kasukaan. Hasilnya kemudian dikonversi dari data kualitatif ke data kuantitatif.

Kuantitas skala hedonik yang digunakan terdiri dari 5 skala : Sangat tidak suka, Tidak suka, Netral, Suka, Sangat suka. Metode matematik dari Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang digunakan dalam penelitian ini adalah

$$Y_{ij} = \mu + T_i + \sum j$$

Dimana:

$Y_{ij}$  = Nilai pengamatan  
 $\mu$  = Nilai rata-rata  
 $T_i$  = Pengaruh perlakuan  
 $\sum_{ij}$  = Jumlah  
 $I$  = Perlakuan  
 $J$  = Ulangan

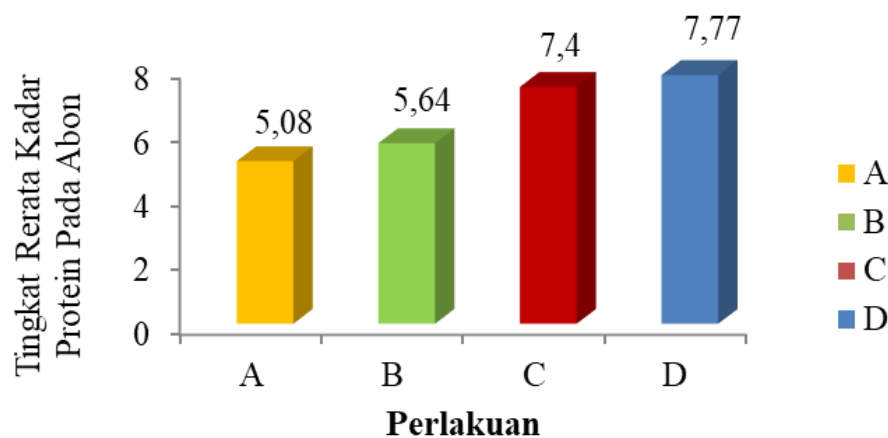
### Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Analisis Sidik Ragam (ANOVA), untuk mengetahui pengaruh perlakuan dan dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan antar perlakuan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### Kadar Protein

Berdasarkan hasil penelitian, pengaruh formulasi ampas kenari terhadap kualitas abon memberikan pengaruh sangat nyata ( $F_{hit} > 1\%$ ) terhadap kadar protein dari abon berdasarkan hasil Analisis Keragaman (ANOVA). Kadar protein abon ampas kenari dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 1. Kadar protein abon

Gambar diatas menunjukkan bahwa kualitas kadar protein tertinggi abon terdapat pada perlakuan D dengan formulasi 20% ampas kenari dengan nilai rata-rata kadar protein 7,77%. Selanjutnya diikuti dengan perlakuan C dengan formulasi 15% ampas kenari dengan nilai rata-rata 7,4%. Sedangkan tingkat kadar protein terendah terdapat pada perlakuan A dan B dengan formulasi 0,5% dan 10% ampas kenari, memiliki nilai rata-rata A (5,08 %) dan B (5,64 %). Hal ini membuktikan bahwa semakin banyak penambahan ampas kenari sebagai formulasi abon, semakin tinggi kadar protein dalam abon yang dihasilkan.

Umumnya, kadar protein dari abon mempunyai nilai yang beragam yakni ada yang tinggi dan rendah (Jayanti et al., 2023). Tingginya kadar protein abon disebabkan karena menggunakan ampas kenari, dimana kenari sendiri memiliki daya cerna protein sebesar 84,5% (Djasibani et al., 2024) proses pemanasan (penyangraian) dan komposisi bahan

tambahan. Adapun bahan tambahan berupa rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan abon adalah bawang merah, bawang putih, santan, lada, cabai, garam, minyak bimoli, daun salam, masako.

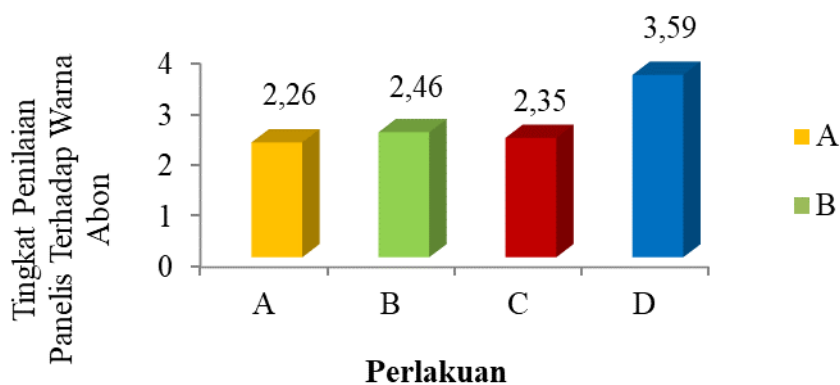
Kandungan protein yang terdapat dalam buah kenari terbukti memiliki aktivitas antioksidan, dimana protein dihidrolisis menjadi peptida dan melepaskan senyawa bioaktif yang mampu menangkap radikal bebas dan melindungi sel dari stres oksidatif (Hizmadin et al., 2023) (Racmawati et al., 2026). Kandungan antioksidan ini akan mempertahankan nilai gizi dan memperpanjang masa simpan produk abon.

### Uji Organoleptik

Produk abon dari ampas kenari merupakan produk baru dari pengembangan produk yang sudah ada. Daya saing produk olahan dari buah kenari sangat tinggi, karena memiliki cita rasa yang khas, kualitas nutrisi yang unggul, daya terima konsumen cukup baik dari segi organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan merupakan komoditas endemik Pulau Alor.

### Warna

Berdasarkan hasil penilaian sensorik maka, pengaruh formulasi ampas kenari terhadap kualitas abon memberikan pengaruh sangat nyata ( $F_{hit} > 1\%$ ) terhadap warna dari abon berdasarkan hasil Analisis Keragaman (ANOVA). Data warna abon ampas kenari dapat disajikan pada gambar dibawah ini.



Gambar 2. Warna abon

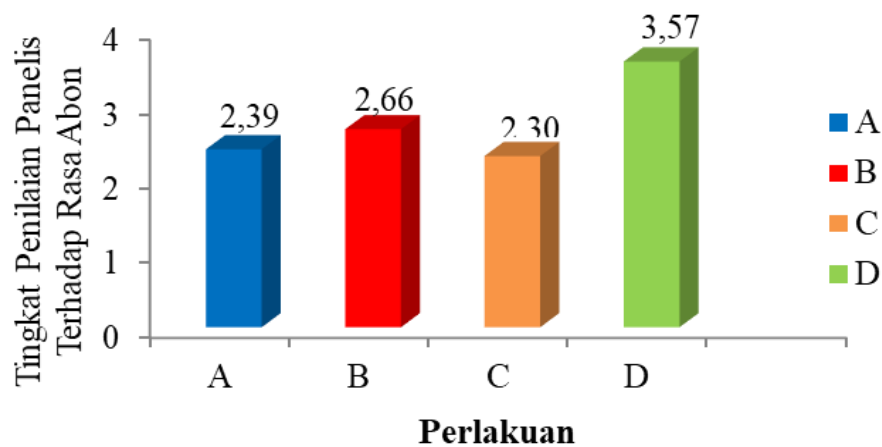
Gambar diatas menunjukkan bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis tertinggi (3,59) terdapat pada perlakuan D (20% ampas kenari) yang berbeda nyata dengan perlakuan A, B, dan C, sedangkan skor rata-rata warna terendah adalah perlakuan A (2,26) yang berbeda sangat nyata dengan perlakuan B (2,46), C (2,35) dan D (3,59). Tingginya nilai kesukaan terhadap warna pada perlakuan D (20% ampas kenari) karena menimbulkan warna yang coklat sehingga panelis sangat menyukai.

Selanjutnya warna pada abon dipengaruhi oleh penggunaan rempah-rempah seperti kunyit dan gula pasir mempengaruhi warna abon. Warna dan kecerahan abon berbeda dengan warna bahan bakunya. Penggunaan gula pasir yang mengandung karbohidrat tinggi menyebabkan reaksi maillard yang menyebabkan pencoklatan non enzimatis (Wulandari et

al., 2024). Selain itu, penggunaan suhu penggorengan, penggunaan bahan, peningkatan kekentalan minyak dan perubahan warna minyak dapat berpengaruh pada warna bahan pangan yang dihasilkan (Anisya et al., 2023).

### Rasa

Berdasarkan hasil penilaian sensorik maka, pengaruh formulasi ampas kenari terhadap kualitas abon memberikan pengaruh sangat nyata ( $F_{hit} > 1\%$ ) terhadap rasa dari abon berdasarkan hasil Analisis Keragaman (ANOVA). Data rasa abon ampas kenari dapat disajikan pada gambar dibawah ini.



Gambar 3. Rasa Abon

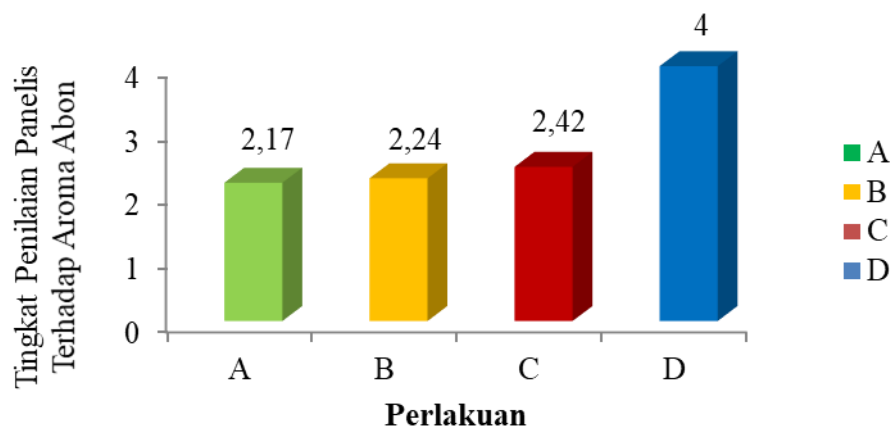
Sesuai gambar diatas menunjukkan bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis tertinggi (3,57) terdapat pada perlakuan D (20% ampas kenari) yang berbeda nyata dengan perlakuan A, B, dan C, sedangkan skor rata-rata warna terendah adalah perlakuan C (2,30) yang berbeda sangat nyata dengan perlakuan A (2,39), B (2,66) dan D (3,57). Tingginya nilai kesukaan terhadap rasa pada perlakuan D (20% ampas kenari) karena menimbulkan rasa yang gurih sehingga panelis sangat menyukainya.

Menurut (Anisya et al., 2023) rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti proses pengolahan, suhu, konsentrasi bahan baku dan penambahan bahan yang digunakan. Selain itu, rempah-rempah yang diserap kedalam bahan dengan bantuan santan dan panas yang melepaskan volatil dan memberikan rasa yang khas produk abon (Sartika et al., 2024).

Rasa suatu produk pangan juga dipengaruhi oleh faktor kandungan protein dan lemak yang terkandung dalam produk pangan tersebut, karena bahan makanan yang mengandung protein dan lemak akan memberi rasa manis dan gurih. Sedangkan bumbu yang digunakan pada abon terdapat santan dan gula yang memunculkan rasa gurih pada produk abon (Pratiwi et al., 2024).

### Aroma

Berdasarkan hasil penilaian sensorik maka, pengaruh formulasi ampas kenari terhadap kualitas abon memberikan pengaruh nyata karena ( $F_{hit} > 1\%$ ) terhadap aroma dari abon berdasarkan hasil Analisis Keragaman (ANOVA). Data aroma abon ampas kenari dapat disajikan pada gambar dibawah ini.



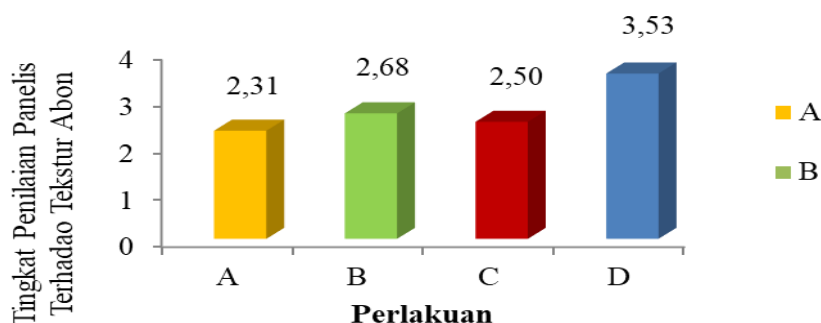
Gambar 4. Aroma abon

Gambar diatas menunjukkan bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis tertinggi (4) terdapat pada perlakuan D (20% ampas kenari) yang berbeda nyata dengan perlakuan A, B, dan C, sedangkan skor rata-rata warna terendah adalah perlakuan A (2,17) yang berbeda sangat nyata dengan perlakuan B (2,24), C (2,42). Tingginya tingkat kesukaan terhadap aroma abon dengan perlakuan D (4.00).

Selanjutnya formulasi penambahan ampas kenari yang banyak yakni 200 gram sehingga abon yang dihasilkan memiliki aroma lebih harum khas kenari sedangkan semakin kurang formulasi penambahan ampas kenari maka aroma abon yang dihasilkan kurang khas kenari. Selain dari itu proses penggorengan yang tepat juga akan menambah aroma yang khas terhadap abon yang dihasilkan (Naralyawan et al., 2024) (Pratiwi et al., 2024).

### Tekstur

Berdasarkan hasil penilaian sensorik maka, pengaruh formulasi ampas kenari terhadap kualitas abon memberikan pengaruh nyata karena ( $F_{hit} > 1\%$ ) terhadap tekstur dari abon berdasarkan hasil Analisis Keragaman (ANOVA). Data tekstur abon ampas kenari dapat disajikan pada gambar dibawah ini.



Gambar 5. Tekstur abon

Gambar diatas menunjukkan bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis tertinggi (3,53) terdapat pada perlakuan D (20% ampas kenari) yang berbeda nyata dengan

perlakuan A, B, dan C, sedangkan skor rata-rata warna terendah adalah perlakuan A (2,31) yang berbeda sangat nyata dengan perlakuan B (2,68), C (2,50) dan D (3,53).

Selanjutnya penambahan ampas kenari dalam pengolahan abon mempengaruhi tekstur dari abon yang dihasilkan yakni lebih halus dan renyah. Tekstur makanan sangat dipengaruhi oleh kandungan protein, lemak, serta tipe jumlah karbohidrat (selulosa, pati, pektin) (Racmawati et al., 2026). Semakin banyak kandungan protein dan lemak, tekstur abon semakin halus dan renyah. Hal ini disebabkan oleh tekstur bahan juga dipengaruhi oleh rasio kandungan protein, lemak, kandungan air, aktivitas air, dan suhu pengolahan (Riojuna. et al., 2025) (Sastri et al., 2024).

#### 4. Simpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa kadar protein yang diperoleh dari penelitian ini yaitu 5,08%- 7,77% dimana perlakuan D memiliki kadar protein tertinggi dengan nilai rata-rata sebesar 7,77%, diikuti perlakuan C dengan nilai rata-rata 7,4%. Sedangkan perlakuan B dan A memiliki kadar protein terendah dengan nilai rata-rata masing-masing yaitu sebesar 5,64% dan 5,08%. Sedangkan Pengaruh formulasi ampas kenari terhadap kualitas abon memberikan pengaruh sangat nyata terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Ampas kenari selain diolah menjadi abon dapat juga dikembangkan dalam produk lain misalnya pembuatan tepung, roti, kue kering, bubur sereal. Penelitian ini juga menjadi salah satu kekayaan Indonesia dalam hal makanan lokal.

#### 5. Referensi

- Anisya, S., Winandari, O. P., & Ardiana, N. (2023). ANALISIS ABON IKAN LELE SANGKURIANG ( *Clarias gariepinus* sp ) DENGAN PENAMBAHAN SERAT BUAH NANAS MADU ( *Ananas comosus* L . Merr ). *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*, 10.
- Djasibani, H. R., Duka, F., & Lobo, A. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK KENARI (*CANARIUM VULGARE* SP) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNEIS COKLAT KUKUS. *Fruitset Sains : Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(5), 385–390.
- Djasibani, H. R., Lobo, A. T. D., Botahala, L., Duka, F. S., Pertanian, S. H., Kalabahi, U. T., Timur, N. T., Kimia, P. S., Kalabahi, U. T., & Tenggara, N. (2024). Pengaruh Penambahan Minyak Kenari Terhadap Kualitas Kimia Dodol Kulit Pisang. *TEKNOTAN*, 18(3), 219–224. <https://doi.org/10.24198/jt.vol18n3.8>
- Hizmadin, A. K., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. S. . (2023). Penambahan Carboxymethyl Celulose ( CMC ) Pada Susu Kacang Kenari ( *Canarium indicum* , L . ) Untuk Meningkatkan Stabilitas Emulsi Dan Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(Cmc).
- Jayanti, R., Indi, A., & Hafid, H. (2023). Kualitas Kimia Abon Ayam Afkir Dengan Jenis Daging Yang Berbeda. (*Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo*, 5(4), 314–317. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i4.43022>
- Lubna, M., Adil, G., Debabrata, S., & Kulsum, J. (2025). Quality analysis of walnut oil extracted by cold press and solvent methods for in vitro phytochemicals , antioxidant activity and GCMS analysis. *Measurement: Food*, 18(February), 100223. <https://doi.org/10.1016/j.meafoo.2025.100223>
- Maba, S., Tuhumury, H. C. D., & Lawalata, V. N. (2022). Karakteristik Fisik Minyak Kenari dengan Variasi Metode Pengeringan (Physich Characteristics of Canarium Oil with Variations in Drying Methods). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(2), 49–52.
- Naralyawan, P. ., Sormin, R. B. D., & Tapotubun, A. M. (2024). MUTU ABON IKAN LAYANG ( *Decapterus* sp .) ASAL BANDA. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 04, 2–8.
- Pratiwi, I., A.A.N.K, D., Koespianto, M., Sondak, M. R., & Minanty, H. (2024). KUALITAS SENSORI DAN MIKROBIOLOGIS PRODUK OLAHAN KERANG BULU ( *Anadara antiquata* ). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7811–7819.
- Racmawati, E., Romawati, H. C., Mufidah, L., & Suprana, yayang A. (2026). Karakteristik Kimiawi, Fisik,

- dan fungsional Margarine Berbasis Minyak Kenari. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 21(1), 12–25.
- Riojuna, M., Sulfitriana, A., & Hafid, H. (2025). *Sifat Organoleptik Abon Daging Sapi dengan Penambahan Jantung Pisang pada Tingkat Berbeda. 1*, 108–113. <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i1.125>
- Riojuna, M., Sulfitriana, A., Hijau, K., Andonohu, B. T., & Tenggara, K. S. (2025). *Sifat Organoleptik Abon Daging Sapi dengan Penambahan Jantung Pisang pada Tingkat Berbeda. 1*, 108–113. <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i1.125>
- Sartika, D., Ibrahim, G. A., & Julita, S. (2024). SENSORY CHARACTERISTICS OF SHERDEDDED SPICED FISH FORMULATIONS WITH DIFFERENT PROCESSING TREATMENTS. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Sumberdaya Perairan*, 12(2).
- Sastri, MS, A., & Fajriansyah. (2024). Analisis kualitas mutu organoleptik terhadap penambahan rebung betung pada pembuatan abon ikan endemik di Kota Takengon. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5, 1143–1155.
- Sudirjo, F., Marasabessy, I., Amahorseje, A. L., Rahael, K. P., & Royani, D. S. (2023). Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Daging Dan Tulang Ikan Layang ( *Decapterus ruselli* ). *Jurnal Ilmu Kelautan Dan Perikanan Papua*, 6(1), 65–69.
- Sukreni, G. A. ., & Lestari, D. (2024). Inovasi Pengolahan Abon Berbahan Dasar Jantung Pisang. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 03(6), 917–928.
- Wulandari, R., Pratama, R. I., Maulina, I., & Rostini, L. (2024). PENGARUH PENAMBAHAN SUKUN (*Artocarpus altilis*) TERHADAP TINGKAT KESUKAAN ABON IKAN TONGKOL Ratih. *JURNAL LEMURU Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan Indonesia*, 6(April).