

DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Dianingsih, N. (2020). *Modul praktikum evaluasi sensori*. Universitas Negeri Malang.
- Ellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Fachruddin, M. (1997). *Aktivitas antimikrobia dan antioksidan ekstrak kunyit pada abon sapi oven*. Universitas Diponegoro.
- Labuza, T. P., & Szybist, L. M. (2019). *Shelf-life: Predictive modelling and specific applications in foods*. CRC Press.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (1999). *Sensory evaluation techniques* (3rd ed.). CRC Press.
- Mela, E., Wijonarko, G., & Choirunisa, D. (2021). Strategi pengembangan untuk UKM Abon Ayam Cap Jago di Purwokerto. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), 40–47.
- Polutu, K. A., Sulistijowati, R., & Dali, F. A. (2015). Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap nilai TBA abon ikan sidat. *The NIKe Journal*, 3(4), December 2015.
- Prasetyo, G., Nurhidajah, N., & Nurrahman, N. (2018). Karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 22–41.
- Robertson, G. L. (2013). *Food Packaging: Principles and Practice* (3rd ed.). CRC Press.
- Salmaa (2023). Teknik analisis data: Pengertian, macam, dan langkah. Deepublish.
- Sari, I. P., & Mardhiyyah, Y. S. (2021). Kajian literatur: Potensi pemanfaatan protein tempe non kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 72–87.
- Setiawati, A. (2020). *Penilaian Kelayakan Bisnis Abon Lele Dumbo*. Deepublish.
- Siregar, I. A. (2021). Analisis dan interpretasi data kuantitatif. *Alacrity: Journal Of Education*, 39– 48.

- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory evaluation practices* (3rd ed.). Academic Press.
- Sukmiwati, M., Diharmi, A., & Sari, N. I. (2024). Profil asam lemak abon ikan dengan penambahan buah nangka selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(9), 754–764.
- Suryani (2005). *Standar Nasional Indonesia: Abon* (SNI 01-3707-1995). Badan Standardisasi
- Tso, R., & Forde, C. G. (2021). Unintended consequences: Nutritional impact and potential pitfalls of switching from animal- to plant-based foods. *Nutrition Reviews*, 79(7), 735–747.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi*. M-Brio Press.
- World Health Organization. (2020). *Healthy diet*.
- Yuwono, S. S., Immaroh, N. Z., & Harijono, H. (2023). Pendugaan umur simpan dan perubahan asam lemak abon jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(3), 229–240.