

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., & T. Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Anonim. 2011. Abon sapi <http://www.Abonsapi.net>. Diakses pada tanggal 12 maret 2023 pukul 20.56 WIB.
- Arka IB. 1988. *Peranan ilmu kesehatan masyarakat veteriner dalam meningkatkan kualitas hidup manusia*. Pidato Guru Besar PSKH UNUD.
- Asnidar, & Asrida. (2017). *Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*. Jurnal S. Pertanian, 1(1), 3947
- Aziz, F. N., & Kurnia, Y. (2023). *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Dengan Metode Arc Guna Memaksimalkan Proses Produksi Pada Pembuatan Alas Karet Sandal (CV. Nugraha Ruffbber Ampera)*. Jurnal Industrial Galuh, 5(1), 45-54.
- Bulkaini, Dj.Kisworo, B.R.D. Wulandari, Sukirno dan Wahid Yulianto. 2019. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Kimia Abon Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Perendaman Larutan Kulit Nanas*. Laporan Penelitian.
- Bulkaini, Hosin, Burhan dan A.Multazam., 2017. *Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Pangan Fungsional Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Abon Yang Berbasis Daging Sapi Kualitas Rendah*. Laporan Penelitian Program Vokasi UNRAM Kampus Bima.
- Bulkaini BRD, Wulandari DKS dan Wahid Y. 2020. *Diseminasi teknologi pembuatan abon yang berbasis daging ayam petelur afkir*. Jurnal pengabdian magister pendidikan IPA. Vol 3(2):1-5.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Fahmi, Irham. 2012. *Manajemen produksi dan oprasi*. Bandung:Alfabeta.
- Ferguson DMFD, Shaw, Stark JL. 2007. *Effect of reduced lair age duration on beef quality*. Aus J Exp. Agric. 47:770- 773.
- Fiannisa, R., Faridah, A., & Gusnita, W. (2017). *Pengaruh Substitusi Jantung Pisang terhadap Kualitas Abon Daging Sapi*. Journal of Home Economics and Tourism, 15(2), 1-13.

- Fikri F, Hamid IS, Purnama MTE. 2017. *Uji organoleptis, pH, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di Banyuwangi*. J. Med. Vet. 1(1): 23-27
- Hasanuddin, H., & Hadayani, A. (2015). *Analisis Pemasaran Bawang Goreng pada Industri Rumah Tangga Flamboyan di Kelurahan Panau Kecamatan Tawaeli Kota Palu* (Doctoral dissertation, Tadulako University).
- Heizer, Jay dan Render, Barry. 2015. *Manajemen opraso*. Edisi 11. Jakarta:salemba empat.
- Hidayat M A, Kuswati K, Susilawati T. 2016. *Pengaruh lama istirahat terhadap karakteristik karkas dan kualitas fisik daging sapi Brahman Cross Steer*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan, 25(2): 7179.
- Karisma, P., & Azis, A. (2023, June). Analisis Kelayakan Usaha D'Getuk Ditinjau Dari Aspek Keuangan. In *Prosiding Seminar Nasional Hukum, Bisnis, Sains dan Teknologi* (Vol. 3, No. 1, pp. 603-610).
- Muntikah, & Razak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Mudhofar, M., Suroso, H. C., Rahadian, A. R., & Sholekhah, L. N. (2023, March). *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Menggunakan Metode Systematic Layout Planning dan CRAFT untuk Mengurangi Biaya Material Handling pada PT. Prima Daya Teknik*. In *Prosiding SENASTITAN: Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan* (Vol. 1).
- Novita, D. D., & Rahmawati, W. (2021). *Introduksi mesin perajang dan peniris pada pengembangan usaha produksi bawang goreng KWT "Sejahtera" di Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Sakai Sambayan*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 1-11.
- Nugraha, H. M. (2016). *Sistem Transmisi Mesin Penyuwir Daging sebagai Bahan Baku Abon*.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). *Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangangkring, Kecamatan Dukun, Gersik*. Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa, 3(1), 28-33.
- Pepadu, J., Kisworo, D., Haryanto, H., Bulkaini, B., Yulianto, W., & Rani, B. (2023). *Penggunaan Spinner Untuk Mengoptimalkan Proses Penirisan Minyak Dalam Pembuatan Abon Pada Kelompok Pkk Kelurahan*

- Pramono, A. P. 2019. *Analisis Faktor Kepatuhan Pemenuhan Kebutuhan Gizi pada Klien dengan Diabetes Mellitus Berbasis Teori Health Belief Model* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Priyanto RAM, Fuah EL, Aditia M, Ismail M. 2015. *Peningkatan produksi dan kualitas daging sapi lokal melalui penggemukan berbasis sereal pada taraf energi yang berbeda*. *J. Ilmu Pert. Indon.* 20(2): 108-114.
- Putra, D. F. A., & Stefanus, S. (2019). *Kajian Literatur–Penggunaan Sensor Waterflow pada Proses Pencampuran Cairan dalam Industri*. *Ultima Computing: Jurnal Sistem Komputer*, 11(1), 20-23.
- Ramadhan, G. R., Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Betaditya, D. (2019). *Transfer Teknologi Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Abon Sapi di UKM Nyi Upik Desa Pamijen Sokaraja*. *Dimas Budi - Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 6-11.
- Rohima, S., Mardalena, L., Liliana, L., & Bashir, A. (2022). *Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga*. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 3(1), 45-50.
- Septyawati, G. A., Swacita, I. B. N., & Suada, I. K. *Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Produksi Rumah Potong Hewan di Kabupaten Badung dan Buleleng*. *Buletin Veteriner Udayana Volume*, 15(2), 297-302
- Sine, J. N., Herewila, K., & Bernadina, L. (2020). *Analisis Pendapatan Pepaya Organik pada CV GS Organik Desa Penfui Timur Kecamatan Kupang Tengah*. *Jurnal EXCELLENTIA* 9(1), 58-64.
- 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.
- Situmeang, G. L. (2022). *TA: Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Abon Sapi Di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Soekartawi. (2002). *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press.
- Soekartawi . 2006. *Analisis Usahatani*. UI Press, Jakarta.
- Soekartawi, 2011, *Ilmu Usaha Tani*, Universitas Indonesia, Jakarta
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan; Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press.

- Sudjatinah, Wibowo, C. H., & Iswoyo. (2016). *IBM Pengrajin Abon dan Dendeng Sapi*. Jurnal Dinamika Sosial Budaya, 18(2), 239-247.
- Sulastri, S., Hamdani, Y., & Muthia, F. (2021). *Pengolahan Bahan Pangan Rumah Tangga Untuk Mengurangi Intensitas Interaksi di Pasar Menuju New Normal Masa Pandemi Covid-19*. Sricommerce: Journal of Sriwijaya CommunityServices, 2(2), 147-158.
doi:<https://doi.org/10.29259/jscs.v2i2.52>.
- Sunardi. 2018 *manajemen produksi dan oprasi*. Jakarta:Unpam press.
- Sunyoto, Danang. *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. 2014. Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.
- Sutrisna, S., Pamuji, D. S., Anggara, S. P., & Setiawan, R. A. (2022). *Diseminasi Mesin Penyuir Daging bagi UMKM “Mahkota Abon” Dusun Ngebo, Ngaglik, Sleman*. *ReTII*, 21-27.
- Tahuk PK, Dethan AA, Sio S. 2020. *Karakteristik warna daging dan lemak sapi bali jantan yang digemukkan dengan hijauan di peternakan rakyat*. J. Trop. Anim. Sci. Technol. 2(2): 17-25.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Bogor : Balai besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Wonotingal. 2022. *Cara pemilihan daging asuh (aman, sehat, dan utuh)*. (<http://kkn.undip.ac.id/?p=350886>) diakses pada 16 Maret 2023 Pukul 21.30 WIB.