

Pengaruh Jenis Unggas Terhadap Kualitas Organoleptik Abon

Effect of Poultry Type on the Organoleptic Quality of Floss

¹Harapin Hafid, ¹Nurul Ardianti, ^{*1}Fitrianingsih

¹Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

DOI: [10.34145/agriekstensia.v24i2.3066](https://doi.org/10.34145/agriekstensia.v24i2.3066)

Published online: Desember 2025

Accepted for publication: November 2025

ABSTRAK

Jenis unggas ditengarai memiliki serat otot yang berbeda karena adanya perbedaan pola pemeliharaan, umur potong, dan jenis pakan sehingga jika diolah menjadi abon diduga memberikan hasil produk yang berbeda kualitasnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pengaruh jenis daging unggas terhadap kualitas organoleptik abon. Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 5 ulangan pada uji kualitas fisik dan 25 panelis untuk uji organoleptik. Perlakuan yang digunakan adalah P1: daging ayam kampung, P2: daging entok, dan P3: daging itik alabio. Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah kualitas organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, kerenyahan, dan penerimaan umum. Data yang diperoleh dianalisis ragam. Selanjutnya apabila perlakuan menunjukkan pengaruh nyata, maka dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) dari jenis unggas yang berbeda terhadap tekstur abon dengan nilai $2,56 \pm 0,82$ (P1), $2,84 \pm 0,69$ (P2) dan $2,28 \pm 0,68$ (P3), namun tidak berpengaruh nyata dengan peubah warna, aroma, rasa, kerenyahan, dan penerimaan umum. Disimpulkan bahwa abon dari daging jenis unggas ayam kampung lebih baik dibandingkan dengan yang berasal entok dan itik alabio.

Kata Kunci: Daging, Ayam Kampung, Entok, Itik Alabio, Abon, Organoleptik.

ABSTRACT

Poultry types are thought to have different muscle fibers due to differences in rearing patterns, age at slaughter and type of feed so that if processed into shredded meat it is thought to produce products with different quality. This research aims to analyze how the type of poultry meat influences the physical and organoleptic quality of shredded meat. The research design used in this study was a completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments and 5 replications for the physical quality test and 25 panelists for the organoleptic test. The treatments used were P1: free-range chicken meat, P2: duck meat and P3: Alabio duck meat. The variables measured in this research are organoleptic quality including color, aroma, texture, taste, crispness and general acceptability. The data obtained was analyzed for variance. Furthermore, if the treatment shows a real effect, it is continued with the least significant difference test (BNT). The results showed that the organoleptic quality of floss from different types of poultry was very significant ($P < 0.01$) on texture, but had no significant effect on the variables of color, aroma, taste, crispness and general acceptability. It was concluded that shredded meat from free-range chicken was better than that from muscovy duck and alabio duck.

Keywords: Meat, Native Chicken, Muscovy Duck, Alabio Duck, Floss, Organoleptic.



Copyright © 2025 Authors. This is an open access article [under the CC-BY-SA license](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Daging merupakan pangan asal hewan yang mengandung zat gizi cukup tinggi sehingga baik bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia. Cara untuk menghasilkan daging yang berkualitas baik, perlu adanya penanganan yang baik mulai dari penyembelihan sampai penanganan daging setelah pemotongan (Adawiah dkk., 2022). Salah satu jenis ternak yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging unggas, baik dari jenis ayam maupun itik dan entok. Namun terdapat perbedaan kualitas pada berbagai jenis unggas disebabkan pola pemeliharaan yang berdampak terhadap tekstur daging yang berbeda-beda setiap jenis unggas.

Kandungan gizi yang tinggi pada daging merupakan media yang bagus untuk pertumbuhan mikroba, oleh sebab itu daging termasuk dalam bahan pangan yang mudah rusak (Patriani dkk., 2020). Pada umumnya konsumsi masyarakat terhadap daging cenderung berubah. Masyarakat lebih senang mengonsumsi olahan yang siap saji karena lebih praktis serta siap santap. Salah satu produk olahan dari daging yang terkenal adalah abon. Pembuatan produk abon juga merupakan cara meningkatkan daya simpan pangan asal daging (Hafid & Patriani, 2020).

Abon merupakan jenis makanan kering yang berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng, dan dipres (Bulkaini dkk., 2020). Kualitas abon bergantung pada bahan terutama jenis daging ternak yang digunakan. Hal ini disebabkan oleh masing-masing jenis ternak dengan tekstur daging yang berbeda. Abon yang baik memiliki tekstur agak kasar dan dapat merangsang selera makan (Sherina dkk., 2023). Secara umum produk abon saat ini dibuat dari sapi dan unggas ayam (Ningsih dkk., 2020). Namun demikian beberapa peneliti telah membuat abon dengan bahan daging lain dan hasilnya cukup baik seperti dilakukan Joni dkk. (2023) dengan membuat abon dari empat strain itik yaitu itik tegal, alabio, entok dan peking, Demikian pula Jayanti dkk., (2023) yang mengolah daging dari daging ayam petelur afkir. Hafid dkk. (2022) telah membuat abon bersama ibu-ibu PKK Kelurahan Kambu berbahan dasar daging itik afkir dan Nangka muda.

Abon memiliki harga yang cukup mahal dengan jumlah produksi yang sedikit, sangat sulit ditemukan adanya produksi abon dengan harga yang relatif terjangkau, sehingga diperlukan inovasi untuk mengembangkan produk abon dengan daging yang mudah didapatkan dan sedikit terjangkau. Abon terbuat dari jenis daging unggas yang berbeda, maka tekstur dan citarasa yang dihasilkan diharapkan berbeda. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penting dilakukan penelitian tentang pengaruh jenis unggas yang berbeda terhadap kualitas organoleptik abon. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pengaruh jenis daging unggas terhadap kualitas organoleptik abon.

METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini daging unggas dewasa, yaitu seluruh bagian daging ayam kampung, itik manila (entok), dan itik alabio, dengan umur 7 bulan. Bumbu-bumbu yaitu serai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, garam, gula merah, daun salam, lengkuas, penyedap dan santan. Semua bumbu ini dihaluskan dan dicampur menjadi satu. Selain itu digunakan minyak goreng secukupnya. Kemudian alat yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu wajan sebagai wadah penggorengan, spatula dan saringan untuk penggorengan, kompor gas, panci perebusan, loyang, piring, sendok dan cobek untuk menghaluskan bumbu-bumbu, timbangan digital serta spiner (peniris minyak) dan alat pengepres. Komposisi bahan abon ditunjukkan pada Tabel 1.

Tahapan Penelitian

Proses pembuatan abon pertama-tama dilakukan setiap sampel daging direbus dengan 1,5 L air secara terpisah. Perebusan setiap daging hingga empuk menggunakan api sedang selama 30 menit. Kemudian daging yang telah direbus disuwir-suwir dan dicampur bumbu yang telah dihaluskan hingga homogen campuran daging suwir. Setelah itu dimasak dan bumbu-bumbu daging diangkat dan ditiriskan terlebih dahulu. Lalu digoreng dalam minyak panas selama $\pm$ 15 menit menggunakan api kecil hingga berwarna kecoklatan. Kemudian ditiriskan yang menandakan abon telah jadi, lalu abon ditiriskan dan dipres untuk menghilangkan minyak yang dimodifikasi (Ningsih dkk., 2020).

Tabel 1. Komposisi Bahan Abon Perunit Sampel

Bahan abon	Komposisi					
	P1		P2		P3	
	g	%	g	%	g	%
Daging unggas	200	60	200	60	200	60
Serai	8	4	8	4	8	4
Bawang Putih	8	4	8	4	8	4
Bawang Merah	10	5	10	5	10	5
Ketumbar	3	1,5	3	1,5	3	1,5
Kemiri	5	2,5	5	2,5	5	2,5
Gula Merah	17	8,5	17	8,5	17	8,5
Garam	3	1,5	3	1,5	3	1,5
lengkuas	8	4	8	4	8	4
Daun salam	2	1	2	1	2	1
Santan	15	7,5	15	7,5	15	7,5
Penyedap	1	0,5	1	0,5	1	0,5

Sumber: Hafid, 2017; Rasman dkk., 2018; Sigit dkk., 2017; Ningsih dkk., 2020

Pengujian organoleptik sangat berperan dalam pengembangan suatu produk. Tahapan yang dilakukan untuk melaksanakan uji organoleptik yaitu memberikan form penilaian tingkat kesukaan dan memberi arahan kepada panelis penilaian mutu organoleptik yang dilakukan dengan menggunakan skala uji sensoris yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan. Panelis yang digunakan sebanyak 25 orang semi terlatih yang berasal dari mahasiswa S1 serta alumni dari minat teknologi hasil ternak di Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Adapun skala uji sensoris pengujian organoleptik pada produk abon dapat dilihat pada Tabel 2.

Rumus Matematika

Rancangan penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dengan masing-masing 6 ulangan dan 25 orang panelis untuk menguji pengaruh jenis unggas terhadap uji organoleptik abon.

P1: Daging Ayam kampung

P2: Daging Entok

P3: Daging Itik Alabio

Model matematika yang digunakan untuk rancangan penelitian ini adalah sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \varepsilon_{ij}$$

Y_{ij} = Respon perlakuan ke i ($i = 1, 2$ dan 3) pada ulangan ke- j ($j = 1, 2, 3, 4, 5$, dan 6)

μ = Rataan umum

α_i = Pengaruh perlakuan ke- i

ε_{ij} = galat perlakuan ke- i dan ulangan ke- j

Rancangan penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dengan masing-masing 6 ulangan, perlakuan terdiri dari: P1: Daging Ayam Kampung, P2: Daging Entok, dan P3: Daging Itik Alabio. Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu kualitas fisik abon yang meliputi pH, rendemen dan susut masak. Kemudian data dianalisis ragam berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Apabila perlakuan menunjukkan pengaruh nyata, dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) dengan bantuan software SPSS versi 26.

Tabel 2. Skala Uji Sensoris Abon Beberapa Daging Unggas

Variabel	Skala	Kriteria Abon
Warna	5	Coklat tua
	4	Coklat
	3	Coklat kekuningan
	2	Agak Coklat
	1	Sangat Pucat
Aroma	5	Sangat kuat aroma daging
	4	Kuat aroma daging
	3	Beraroma daging
	2	Agak beraroma daging
	1	Tidak ada aroma daging
Tekstur	5	Sangat halus
	4	Halus
	3	Agak kasar
	2	Kasar
	1	Sangat kasar
Rasa	5	Sangat kuat rasa daging
	4	Terasa daging
	3	Agak ada rasa daging
	2	Tidak ada rasa daging
	1	Sangat tidak ada rasa daging
Kerenyahan	5	Sangat renyah
	4	Renyah
	3	Agak renyah
	2	Tidak Renyah
	1	Sangat tidak renyah
Penerimaan Umum	5	Sangat disukai
	4	Suka
	3	Sedang
	2	Tidak suka
	1	Sangat tidak disukai

Sumber: Ningsih dkk., 2020; Hafid, 2017; Hafid & Patriani, 2021

Tabel 3. Rataan Skor Kualitas Organoleptik Abon dari Jenis Unggas yang Berbeda

Parameter	Perlakuan		
	P1	P2	P3
Warna	3,68±0,74	3,92±0,64	3,96±0,78
Aroma	3,32±0,85	3,64±0,86	3,60±0,86
Tekstur	2,56 ^{ab} ±0,82	2,84 ^b ±0,69	2,28 ^a ±0,68
Rasa	4,00±0,50	4,04±0,84	3,92±0,81
Kekenyalan	3,44±0,96	3,12±0,78	3,34±0,72
Penerima umum	4,2±0,58	4,04 ±0,73	4,04±0,61

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,01$).

Sumber: Data Diolah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian mutu organoleptik dilakukan dengan menggunakan skala hedonik dan deskriptif dengan skala 1-5 dengan jumlah panelis semi terlatih sebanyak 25 orang yang berasal dari minat Teknologi Hasil Ternak. Parameter yang diuji meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, kerenyahan dan penerimaan umum terhadap produk abon dari beberapa jenis unggas yang berbeda. Ditunjukkan pada tabel 3.

Warna

Warna merupakan penilaian terhadap suatu produk secara sensorik yang dimana panelis menilai pertama yang sangat menentukan penilaian pada produk (Suryaningsih dkk., 2021). Tabel 3 menunjukkan bahwa penggunaan beberapa jenis unggas tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap skor penilaian panelis terhadap warna abon. Berdasarkan hasil penilaian panelis ini dapat dilihat bahwa warna abon yang dihasilkan berkisar antara 3,68-3,96 berwarna coklat kekuningan. Warna abon yang dihasilkan tidak berbeda nyata antara jenis kategori unggas yang berbeda yang dimana karakteristik warna daging hampir sama sehingga tidak memberikan efek beda nyata. Hal ini diperkuat oleh (Fitriyanti dkk., 2021) bahwa adapun kelebihan daging Itik Alabio adalah perbedaan warna daging untuk setiap kelompok usia itik. Sedangkan untuk daging entok cenderung lebih merah dibanding ayam kampung. Menurut Rasman dkk. (2018) bahwa warna coklat merupakan warna abon secara umum. Hal ini diduga dipengaruhi oleh proses penggorengan. Pada proses penggorengan akan terjadi perubahan warna menjadi coklat seperti produk abon umumnya. Pembentukan warna pada abon disebabkan adanya reaksi maillard, yakni reaksi asam amino dengan gula pereduksi saat pemanasan (Adawiah dkk., 2022).

Aroma

Aroma merupakan parameter penilaian melalui indra penciuman yang menentukan penerimaan panelis pada suatu produk yang berasal dari campuran daging dan bumbu yang mengalami pengolahan (Patriani dkk., 2021). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan beberapa jenis unggas tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai aroma abon. Berdasarkan penilaian panelis aroma abon yang dihasilkan aroma berkisar antara 3,32–3,64 berarti abon beraroma daging.

Hasil penelitian ini dinilai karena aroma daging unggas segar umumnya tidak berbeda jauh antara jenis unggas yang dilakukan perebusan bersama rempah. Aroma daging itik alabio dan entok cenderung lebih amis daripada daging ayam kampung ketika sebelum pemasakan, namun setelah perebusan aromanya cenderung sama. Menurut Pujirahayu dkk. (2021) bahwa aroma dominan berasal dari bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang putih dan bawang merah, sereh, dan jahe. Selain itu, berasal dari santan yang menghasilkan aroma gurih dan berbau khas abon. Proses penggorengan juga menyebabkan perubahan aroma dan *flavour* sebagai akibat dari perubahan senyawa tertentu pada minyak dan hasil gorengan, semakin lama waktu untuk penggorengan maka suhu semakin tinggi dan menyebabkan terjadi *off flavour* (penggosongan) terkait dengan aroma hasil penggorengan (Musahid dkk., 2022).

Tekstur

Tekstur merupakan susunan dari serat-serat halus yang sudah tercampur dari semua bahan yang digunakan, diketahui dengan cara diraba (Patriani dkk., 2021). Hasil analisis ragam telah menunjukkan penggunaan beberapa jenis unggas berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) pada tekstur abon. Hasil uji lanjut menunjukkan bahwa perlakuan P1 tidak berbeda nyata dengan P2 dan P3, sedangkan perlakuan P2 dan P3 berbeda nyata. Tekstur abon yang dihasilkan dari P1 (2,56) dan P2 (2,84) adalah kasar sedangkan pada perlakuan P3 (2,28) adalah agak halus. Nilai tekstur abon yang diperoleh pada penelitian ini berkisar antara 2,28 – 2,84.

Hal ini dinilai sebab jenis unggas yang berbeda memberikan tekstur yang berbeda terhadap abon yang dihasilkan, dimana daging dari jenis unggas yang berbeda memiliki serat, kelembutan, dan kealotan yang berbeda pula sehingga menyebabkan adanya perbedaan hasil. Daging entok cenderung lebih keras dan memiliki otot yang besar dibanding ayam dan itik. Menurut Falahudin dkk., (2019) bahwa semakin tua umur entok, diameter serabut otot semakin besar. Daging itik terkenal di masyarakat dengan tekstur daging yang alot dan berserabut (Fitriyanti dkk., 2021). Kemudian untuk daging ayam kampung memiliki tekstur yang berserat sampai berserat agak kasar. Tekstur abon sangat dipengaruhi oleh serat dari masing-masing jenis daging, yang dimana pada penelitiannya didapatkan hasil abon yang tidak halus dari ketiga jenis unggas (Ningsih dkk., 2020).

Rasa

Rasa merupakan hasil dari kombinasi bumbu yang bervariasi dan terasa oleh indra pengunyah serta lidah yang memiliki aroma yang khas (Patriani dkk., 2021). Hasil analisis ragam menunjukkan penggunaan beberapa jenis unggas tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai rasa abon. Berdasarkan hasil penilaian panelis rasa yang dihasilkan yaitu berkisa pada skor 3,92–4,04 atau memiliki penilaian terasa daging. Rasa yang tidak berpengaruh nyata diduga karena rasa dari berbagai jenis unggas itu netral sebelum adanya penambahan bumbu.

Penambahan gula merah juga menyebabkan rasa abon menjadi lebih manis dan gurih. Rasa gurih pada abon merupakan reaksi antara komponen protein ikan dengan gula pereduksi, polifenol, dan lemak yang berasal dari gula jawa dan santan yang timbul selama penggorengan. Penambahan bumbu dapat memberikan cita rasa dan aroma yang khas pada makanan. Penambahan jenis bumbu yang mempengaruhi cita rasa khas. Semakin lama waktu yang digunakan dalam penggorengan, maka perubahan pada abon menjadi gelap. Keadaan ini disebabkan oleh bumbu-bumbu yang ditambahkan pada abon sudah menutupi rasa (Gaga dkk., 2022).

Kerenyahan

Skor mutu hedonik kerenyahan abon dari sangat tidak renyah hingga sangat renyah. Pada umumnya, tekstur produk abon adalah kerenyahan dan sensasi gurih (Patriani dkk., 2021). Hasil analisis ragam menunjukkan penggunaan beberapa jenis unggas tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai kerenyahan abon. Berdasarkan penilaian panelis, kerenyahan abon berkisar pada rata-rata pada skor 3,12–3,44 atau yang berarti agak renyah, hal ini dinilai dengan menggunakan perabaan dan juga indra perasa yang dimana hasilnya tidak garing sehingga hasilnya agak renyah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis unggas tidak mempengaruhi kerenyahan karena karakteristik daging dari ketiganya cenderung sama-sama agak keras. Menurut Fitriyanti dan Pradana (2021), daging itik memiliki tekstur daging yang alot. Sedangkan daging entok atau biasa disebut dengan manila itu memiliki tekstur daging yang keras. Daging ayam kampung memiliki tekstur yang kenyal, tidak lembek dan tidak terlalu berlemak. Kerenyahan dipengaruhi dari temperatur penggorengan yang sama sehingga tidak ada pengaruh nyata dari jenis daging unggas yang berbeda. Penggorengan merupakan faktor utama dalam menentukan kerenyahan abon, yang dimana suhu penggorengan tinggi akan menentukan kerenyahan abon. Jenis unggas tidak berpengaruh terhadap kerenyahan karena setiap jenis daging yang telah dicampur bumbu memiliki kandungan air yang hampir sama dan dilakukan penggorengan dengan suhu yang sama. Proses penggorengan dalam minyak yang sedikit bisa menyebabkan tekstur abon tidak renyah atau garing (Sherina dkk., 2023).

Penerimaan Umum

Pengaruh penggunaan jenis daging unggas dapat berbeda pada tingkat kesukaan abon. Warna, rasa, bau juga memiliki peran yang sangat penting dalam keputusan konsumen untuk menentukan kesukaannya, sehingga tidak heran jika banyak makana yang kurang disukai oleh konsumen yang dipengaruhi oleh warna, rasa serta bau (Ningsih dkk., 2020). Hasil analisis ragam menunjukkan penggunaan beberapa jenis unggas tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai penerimaan umum abon. Adapun penilaian panelis penerimaan umum abon berkisar antara 4,0–4,2 yang berarti menyukai produk abon. Hal ini diduga dengan jenis unggas yang berbeda tidak memberikan pengaruh sifat organoleptik yang banyak berbeda. Falahuddin dkk., (2019) menguraikan bahwa tekstur yang baik dapat menambah tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Penerimaan umum oleh panelis terhadap produk abon yang dihasilkan dari tiga jenis unggas yang berbeda yaitu menerima dengan baik. Penerimaan umum panelis ditentukan dari poin-poin sebelumnya seperti warna, rasa, aroma, tekstur dan kerenyahan. Hal tersebut sangat menentukan penerimaan panelis yang merupakan penarik kesimpulan dari aspek-aspek tersebut. Hal ini diperkuat pada penelitian (Ningsih dkk., 2020) yaitu warna, rasa, dan bau sangat berpengaruh terhadap pilihan dan tingkat kesukaan konsumen akan suatu produk makanan, sehingga terkadang banyak makanan yang mempunyai warna, rasa dan bau yang kurang diminati sehingga jarang diminati oleh konsumen.

SIMPULAN

Berdasarkan tujuan penelitian dapat disimpulkan bahwa jenis daging unggas berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kualitas abon khususnya pada tekstur abon tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap peubah warna, aroma, rasa, kerenyahan dan penerimaan umum. Dengan demikian abon yang terbuat dari daging entok mempunyai tekstur yang kasar dan lebih disukai dibanding abon ayam kampung dan abon itik alabio.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, R., Utami, K. B., Kristanti, N. D. (2022). Abon ayam broiler dengan penambahan buah pepaya (*Carica papaya* L.) *JITRO (Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis)*, 9(1), 141-148.
- 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), 88-94.
- Falahudin, A., Imanudin, O., Setiadi, A. T. (2019). Pengaruh penambahan larutan ekstrak nanas terhadap cooking loss dan sifat organoleptik daging entok (*Chairina moschata*). *Surya Agritama: Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 8(2), 152-164.
- Fitriyanti, S., dan Pradana, H. (2021). Strategi pemasaran itik alabio sebagai produk unggulan daerah Kalimantan Selatan. *Jurnal Kebijakan Pembangunan*, 16(2), 165-179.
- 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*, 4(1), 45-63.
- Hafid, H., dan P, Patriani. (2021). *Teknologi Pasca Panen Peternakan*. Cetak Pertama. Penerbit Widna Bhakti Persada, Bandung.
- Hafid, H., R. D. S. Toba, R., Pratiwi, A., & Ananda, S.H. (2022). Bimbingan Pengolahan Abon Itik dengan Penambahan Buah Nangka Bagi Kelompok PKK di Kelurahan Kambu Kota Kendari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS)*, 1(2), 37–40.
- Jayanti, R, Hafid, A., Indi. (2023). Kualitas kimia abon ayam afkir dengan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(4), 314-317.
- Joni, P. M., Hafid, H., & Fitriyaningsih, F. (2023). Kualitas Fisik Abon Itik dari Strain Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(3), 224. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i3.39112>.
- Masahid, A. D., Hakim, A. R., Fauzi, M. (2022). Profil mutu abon jamur (*pleurotus ostreatus*) hasil penggunaan variasi teknik penggorengan dan jenis minyak. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 1(2), 155-161.
- Ningsih, Fitriyaningsih, Hafid, H. (2020). Kualitas fisik dan organoleptik abon sapi dengan penambahan nangka muda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2(2), 215-220.
- Patriani, P, H., Hafid, E. Mirwandhono, H., Wahyuni. (2020). *Teknologi Pengolahan Daging*. CV. Anugerah Pangeran Jaya Press, Medan.
- Pujirahayu, D., Sabtu, B, Malelak, G. E. M. (2021). Kualitas kimia dan sifat organoleptik abon daging Burung puyuh afkir (*coturnix coturnix japonica*) yang disubstitusi jantung pisang kepok (*musa paradisiaca* l). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 3(2), 1401-1409.

- Rasman, Hafid, H., dan Nuraini. (2018). Pengaruh penambahan buah nangka muda terhadap sifat fisik dan organoleptik abon daging itik afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3), 95-101.
- Sherina, Hafid, H., Fitriyaningsih. (2023). Pengaruh Lokasi Otot yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik Abon Daging Kuda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(3), 211-215.
- Suryaningsih, L., Putranto, W. S., dan Wulandari, E. (2012). Pengaruh perendaman daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*curcuma domestika*) terhadap warna, rasa, bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 24-28.