

Original Research Paper

Pembuatan Abon Daging Ayam Yang Higienis Dan Halal Untuk Mendukung Pengembangan Home Industri

Bulkaini^{1*}, Gunawan¹, Fatahullah¹, Djoko Kisworo¹, Enny Yuliani¹, Sumadi² dan Gde Bidura²

¹Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Jalan Majapahit No. 62, Mataram Lombok Indonesia

²Fakultas Peternakan, Universitas Udayana Denpasar Bali, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v9i1.14895>

Sitasi: Bulkaini., Gunawan., Fatahulllah., Kisworo, D., Yuliani, E., Sumadi., Bidura, G. (2026). Pembuatan Abon Daging Ayam Yang Higienis Dan Halal Untuk Mendukung Pengembangan Home Industri. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(1).

Article history

Received: 20 Maret 2026

Revised: 25 Maret 2026

Accepted: 31 Maret 2026

*Corresponding Author:

Bulkaini, Fakultas Peternakan
Universitas Mataram, Jalan
Majapahit No. 62, Mataram
Lombok Indonesia
Email: b_kaini@yahoo.com

Abstract: Pembuatan abon yang *higienis* dilakukan sejak pemilihan bahan baku segar, sterilisasi alat, dan kontrol suhu saat memasak untuk mencegah kontaminasi, selanjutnya pembuatan abon yang halal wajib memastikan bahwa daging (sapi/ayam) berasal dari hewan yang disembelih secara syar'i, menggunakan bumbu-bumbu yang bersertifikat halal. Praktek kerja lapangan (PKL) dilaksanakan selama 2 bulan mulai tanggal 5 Juli sampai dengan 4 September 2026 bertempat di UD. Az-Dzikra Utama Terong Tawah Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat. **Metode pelaksanaan PKL:** PKL dilakukan melalui beberapa pendekatan antara lain: wawancara, pengamatan lapangan dan diskusi. Bentuk kegiatan secara keseluruhan dari program praktek kerja lapangan mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Mataram di UD. Az-Dzikra Utama terdiri atas: persiapan program, menjalin Kerjasama antara Fakultas Peternakan Universitas Mataram dengan pemilik UD. Az-Dzikra Utama. Pelaksanaan PKL melibatkan 1 orang dosen sebagai pembimbing dan seluruh karyawan yang ada di UD. Az-Dzikra Utama sebagai inumerator, melakukan monitoring dan evaluasi. **Hasil kegiatan PKL:** peserta PKL memahami profil perusahaan, mengetahui sejarah singkat perusahaan termasuk visi dan misi perusahaan, mengenal fasilitas perusahaan, dan peserta PKL dapat mengetahui proses pembuatan abon daging ayam apakir yang *higienis* dan halal. **Kesimpulan:** Keterlibatan mahasiswa dalam praktek kerja lapangan dapat meningkatkan keterampilan tenaga kerja dalam pembuatan abon daging ayam yang *higienis* dan halal serta dapat membantu pelaku home industri untuk menganalisis apakah usahanya layak untuk dikembangkan atau tidak dengan menghitung B/C ratio. Proses pembuatan abon di UD. Az-Dzikra Utama mendapatkan keuntungan sebesar Rp 6.254.826 per bulan dengan B/C Ratio 1,64.

Kata kunci: Ayam apkir, Abon higienis, halal, home industri, apkir,

Pendahuluan

Abon merupakan produk olahan daging yang dapat disimpan dalam waktu lama dengan berbagai variasi rasa yang dapat dihidangkan sebagai lauk pauk maupun sebagai bahan penambah gizi berbagai jenis kue atau jajan. Dalam pembuatan abon dapat menggunakan berbagai jenis daging seperti daging sapi, daging ayam, daging

kambing, daging kuda atau daging kerbau (Umiarti, 2020). Abon ayam merupakan salah satu produksi pangan kering dengan bahan baku utama daging ayam broiler yang diolah melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu-bumbu (Kastalani *et al.*, 2016).

Bahan baku utama abon ayam tidak hanya berasal dari daging ayam broiler, tetapi dapat juga

menggunakan bahan utama berupa daging ayam petelur apkir. Ayam apkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur. Daging ayam petelur apkir mempunyai sifat lebih alot dan berbau amis dibandingkan dengan daging ayam broiler. Elistia (2019) menyatakan bahwa, daging ayam petelur apkir memiliki kandungan protein 20%, lemak 4% dan kandungan air sebanyak 72%. Daging ayam apkir memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu ada upaya untuk memperpanjang masa simpan, misalnya diolah menjadi abon, sosis, bakso, atau nugget. Mengolah daging ayam apkir menjadi abon merupakan salah satu bentuk penganekaragaman bahan pangan serta dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ayam apkir (Safitri *et al.*, 2023).

Pembuatan abon dari daging ayam apkir adalah solusi untuk memanfaatkan daging yang keras menjadi produk bernilai tinggi. Proses utamanya meliputi perebusan lama sampai empuk, penyuwiran halus, penumisan bumbu (bawang, santan, rempah), pemasakan hingga kering, dan penirisan minyak. Daging ayam apkir menghasilkan tekstur serat abon yang baik (Suningsih *et al.*, 2021). Pembuatan abon yang *higienis* dilakukan sejak pemilihan bahan baku segar, sterilisasi alat, dan kontrol suhu saat memasak untuk mencegah kontaminasi (Huda dan Naviah., 2019). Proses penting dalam pembuatan abon yang *higienis* antara lain meliputi perebusan hingga daging sampai empuk, penyuwiran halus, penumisan bumbu, penggorengan hingga kering, dan pengepresan minyak semaksimal mungkin untuk mendapatkan daya simpan yang lama dan pengemasan produk dengan menggunakan wadah kedap udara.

Pembuatan abon yang halal wajib memastikan bahwa daging (sapi/ayam) berasal dari hewan yang disembelih secara syar'i, menggunakan bumbu-bumbu yang bersertifikat halal, serta menjaga alat produksi tidak terkontaminasi bahan najis (Hidayah *et al.*, 2025). Dikatakan bahwa dengan pengolahan yang tepat dan penerapan prinsip kehalalan, produk abon tidak hanya menjadi makanan yang lezat dan bergizi, tetapi juga memenuhi standar yang dibutuhkan untuk memperluas pasar, termasuk ke pasar syariah dan ekspor halal. Pelaku home industri pembuatan abon masih menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan usaha abon

daging ayam seperti keterbatasan pengetahuan teknis pengolahan, manajemen usaha, pemasaran produk, serta pemenuhan standar halal. Dalam upaya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh pelaku home industri pembuatan abon ayam, melalui kegiatan praktek kerja lapangan mahasiswa yang didampingi oleh dosen pembimbing dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha pembuatan abon daging ayam yang halal, *higienis*, dan berdaya saing. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pendapatan pelaku home industri pembuatan abon daging ayam di UD. Az-Dzikra Utama Terong Tawah Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat.

Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di UD. Az-Dzikra Utama Terong Tawah Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat, mulai dari bulan Juli-Agustus 2025. UD. Az-Dzikra Utama merupakan unit usaha yang bergerak di bidang pengolahan produk hasil ternak, khususnya abon daging ayam, yang berlokasi di Jalan Darul Hikmah, Dusun Terong Tawah, Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Usaha ini mulai beroperasi sejak tahun 2022 dengan luas lahan produksi lebih dari 1 are dan mempekerjakan sebanyak 7 orang karyawan tetap. Proses produksi berlangsung selama 1-2 kali dalam seminggu, toko dibuka dari pukul 08.00 hingga 20.00 WITA. Dalam 1 kali produksi, usaha ini mampu mengolah sekitar 40 kg daging ayam segar yang kemudian diolah menjadi abon siap konsumsi. Produk abon yang dihasilkan dipasarkan secara langsung maupun melalui media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram, dengan strategi promosi dari mulut ke mulut serta dukungan komunitas UMKM lokal.

Alat yang Perlu Dipersiapkan Dalam Membuat Abon

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan abon daging ayam di UD. Az-Dzikra Utama antara lain: pisau digunakan untuk memotong daging dan membersihkan lemak yang masih menempel di permukaan daging, panci presto (*pressure cooker*) untuk merebus daging, wajan ukuran besar untuk menggoreng daging, kompos

gas sebagai sumber panas dalam perebusan daging dan penggorengan, mesin suwir digunakan untuk menyuwir daging ayam agar berbentuk serat halus, mesin spinner (peniris minyak) untuk mengurangi kadar minyak pada abon setelah digoreng, sutil/spatula sebagai alat pengaduk saat proses penggorengan, blender digunakan untuk menghaluskan bumbu sebelum dicampurkan dengan suwiran daging dan baskom ukuran besar sebagai wadah untuk menampung hasil olahan (abon).

Bahan yang Perlu Dipersiapkan Dalam Proses Pembuatan Abon

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan abon daging ayam terdiri atas bahan utama yaitu daging ayam segar dan sejumlah bumbu-bumbu sesuai dengan formula umum dalam pembuatan abon ayam, seperti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula Pembuatan Abon Daging Ayam Dalam 1.000 g

No.	Nama bahan dan satuan	Jumlah	No.	Nama bahan dan satuan	Jumlah
1.	Daging ayam apkir (g)	1.000	7.	Bawang merah (g)	125
2.	Santan kelapa (mL)	725	8.	Bawang putih (g)	75
3.	Minyak goreng (mL)	250	9.	Gula merah (g)	50
4.	Lengkuas (g)	5	10.	Penyedap rasa (g)	5
5.	Ketumbar (sendok)	5	11.	Garam (g)	50
6.	daun salam (lembar)	5			

Sumber :Bulkaini et al. (2020).

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapangan di UD. Az-Dzikra Utama dilakukan melalui beberapa pendekatan yaitu:

a. Wawancara

Wawancara dilaksanakan dengan melakukan tanya jawab secara langsung yang

berkaitan dengan materi PKL seperti: sejarah perusahaan, berapa luas area Perusahaan, jumlah tenaga kerja, dan asal bahan baku yang di gunakan.

b. Observasi Lapangan

Observasi lapangan dilakukan secara langsung dengan menggunakan metode observasi partisipatif, yaitu mahasiswa tidak hanya mengamati, tetapi juga terlibat langsung dalam kegiatan produksi dan pemasaran abon daging ayam. Melalui pendekatan *learning by doing*, mahasiswa diajak memahami proses kerja secara menyeluruh mulai dari tahap awal pengolahan hingga kegiatan promosi dan penjualan produk. Kegiatan ini dilaksanakan di bawah arahan dosen pembimbing, pemilik usaha dan para karyawan tetap, sehingga mahasiswa memperoleh pengalaman praktis yang mendukung teori yang telah diperoleh selama perkuliahan.

Bentuk kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan dari program praktek kerja lapangan mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Mataram di UD. Az-Dzikra Utama terdiri atas: persiapan program, menjalin Kerjasama antara Fakultas Peternakan Universitas Mataram dengan pemilik UD. Az-Dzikra Utama. Pelaksanaan PKL dengan melibatkan 1 orang dosen sebagai pembimbing dan seluruh karyawan yang ada di UD. Az-Dzikra Utama sebagai inumerator, melakukan monitoring dan evaluasi.

Hasil dan Pembahasan

Proses Pembuatan Abon Daging Ayam

Abon daging ayam yang berkualitas, *higienis* dan halal baru bisa terwujud apabila pelaku home industri pembuatan abon telah menerapkan prinsip-prinsip utama pangan fungsional yang *hygienis* dan halal yaitu: memastikan bahwa makanan tidak hanya diizinkan oleh syariat Islam, tetapi juga aman, bersih, dan sehat untuk dikonsumsi (Rosmiati dan Yuwono, 2021).. Konsep ini mencakup seluruh rantai produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian ke konsumen. Tahapan-tahapan dalam pembuatan abon yang higienis dan halal sebagai berikut:

a. Persiapan bahan baku

Daging ayam segar diperoleh dari tempat pemotongan ayam di Ruma Potong Ayam (RPA) yang berlokasi di Desa Labuapi sebanyak ± 20 kg untuk sekali proses produksi. Daging dibersihkan dan dipotong sesuai kebutuhan untuk menghilangkan kotoran, sisa lemak dan mempermudah proses perebusan. Selanjutnya, daging dipotong sesuai ukuran yang memudahkan proses perebusan dan penyuwiran.

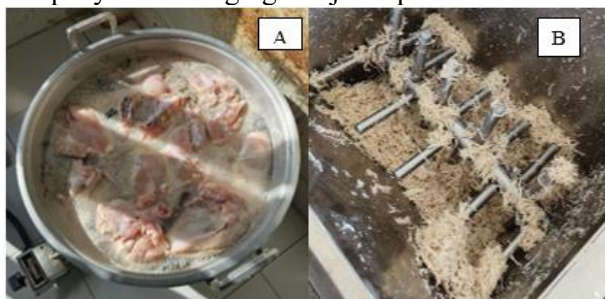


Gambar 1. Persiapan bahan baku

Proses ini harus dilakukan dengan *higienis* untuk menghindari kontaminasi mikroba yang dapat menurunkan mutu produk seperti terlihat pada Gambar 1.

a. Perebusan dan penyuwiran daging ayam

Perebusan adalah proses memasak daging dengan suhu tinggi ($90-100^{\circ}\text{C}$) selama 30–60 menit. Perebusan bertujuan untuk meningkatkan keempukan daging, memudahkan proses penyuwiran dan menghilangkan mikroorganisme patogen. Penggunaan panci yang besar dan kompor gas yang stabil untuk memastikan bahwa proses perebusan berlangsung merata. Setelah perebusan selesai, daging harus segera didinginkan untuk menghentikan menjaga kesegaran daging. Proses perebusan dan penyuwiran daging disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2, A= Proses perebusan daging; B= penyuwiran daging

Daging yang sudah matang disuwir menggunakan mesin suwir daging untuk menghasilkan serat yang halus dan lembut, seperti terlihat pada Gambar 2. Penyuwiran merupakan proses mekanik penting untuk memecah serat daging sehingga abon menjadi mudah dikunyah dan menyerap bumbu secara merata. Penggunaan mesin suwir juga meningkatkan efisiensi produksi dibandingkan suwir manual, dan untuk memastikan ukuran serat yang konsisten pada setiap bagian produksi. Kualitas hasil penyuwiran akan mempengaruhi tekstur dan daya terima produk oleh konsumen

b. Penggorengan dengan bumbu

Hasil Suwiran daging dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan dan diaduk secara merata. Penggorengan bersama bumbu dilakukan dalam wajan besar dengan pengadukan konstan menggunakan sutil agar bumbu meresap sempurna dan mencegah gosong. Proses penggorengan bertujuan mengurangi kadar air pada daging dan mengembangkan citarasa khas abon melalui reaksi *maillard* yang terjadi pada suhu tinggi. Pengontrolan suhu serta kecepatan pengadukan menjadi kunci agar produk akhir memiliki rasa dan aroma optimal. Reaksi *Maillard* adalah reaksi kimia antara asam amino dan gula pereduksi yang terjadi saat makanan dipanaskan pada suhu $140-165^{\circ}\text{C}$ yang menghasilkan warna coklat dan aroma gurih yang khas.

c. Penirisan minyak

Setelah penggorengan selesai, dilanjutkan dengan proses penirisan minyak menggunakan mesin spinner. Tahapan ini sangat penting untuk menghasilkan abon dengan kadar minyak yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu di bawah 30% (BSN, 1995). Penirisan minyak secara optimal bertujuan untuk menambah ketahanan produk terhadap ransiditas dan menjaga tekstur agar tetap kering dan renyah (Gambar 3).



Gambar 3. Proses penirisan minyak dengan mesin spinner

d. Pengemasan dan pemasaran produk

Pengemasan dilakukan setelah abon benar-benar kering dan dingin. Produk dikemas secara higienis dalam plastik berlabel atau wadah kedap udara untuk menjaga mutu selama distribusi dan penyimpanan. Label kemasan mencantumkan informasi produk, tanggal produksi, dan tanggal kedaluwarsa sesuai regulasi keamanan pangan. Penggunaan kemasan modern yang ramah lingkungan dan transparan makin menjadi tren untuk memenuhi preferensi konsumen.

Pemasaran produk abon ayam dilakukan dengan metode pemasaran digital (*online*) dan pemasaran langsung (*offline*). Pemasaran online dapat dilakukan melalui : WhatsApp, Facebook, dan Instagram untuk mencapai audiens yang lebih luas. Strategi pemasaran digital ini mampu meningkatkan visibilitas produk secara signifikan dan mempermudah akses konsumen terhadap produk abon UD. Az-Dzikra Utama.

Kata kunci pemasaran produk secara offline yaitu dapat memberikan pelayanan yang lebih ramah dan informatif kepada pelanggan sehingga membangun hubungan yang kuat antara penjual dan konsumen. Promosi dari mulut ke mulut yang terjadi dari interaksi menjadi salah satu cara efektif untuk mempertahankan loyalitas konsumen sekaligus memperluas jaringan pemasaran (Gambar 4).



Gambar 4. Pemasaran secara langsung (Offline)

Analisis Keuangan

Kelayakan suatu usaha dapat ditentukan dengan menghitung *Benefit Cost Ratio* (BCR). *Benefit Cost Ratio* adalah cara untuk menentukan apakah usaha yang akan dikembangkan menguntungkan atau tidak. Analisa ini telah dipakai secara luas dalam sebuah usaha (Ubaidillah dan Suparta, 2024).

Rumus untuk menghitung B/C ratio:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Total produksi}}{\text{Total biaya}}$$

Metode penilaian kelayakan suatu proyek dapat ditentukan dengan besar kecilnya nilai B/C ratio yaitu :B/C ratio > 1 maka usaha layak untuk dilanjutkan, namun jika B/C ratio < 1 maka usaha tersebut tidak layak untuk dilanjutkan (Ubaidillah dan Suparta, 2024). Simulasi tingkat kelayakan usaha pembuatan abon ayam dapat diuraikan sebagai berikut:

Varibel biaya tetap dan tidak tetap

Variabel biaya tetap pembuatan abon daging ayam disajikan pada Tabel 2, sedangkan variabel biaya tidak tetap disajikan pada Tabel 3.

Tabel 2. Biaya Tetap Pembuatan Abon Daging Ayam

Uraian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Toatal (Rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan Perbulan
Kompore	2	50.000	100.000	3 Tahun	2.777
Tabung Gas	4	180.000	720.000	3 Tahun	20.000
Timbangan Digital	1	180.000	180.000	2 Tahun	7.500
Panci	2	150.000	300.000	3 Tahun	8.333
Wajan Besar	2	130.000	260.000	3 Tahun	7.222
Baskom	2	50.000	100.000	3 Tahun	2.777
Mesin Suwir	1	5.000.000	5.000.000	5 Tahun	83.333
Spinner	1	2.500.000	2.500.000	5 Tahun	41.666
Blender	1	250.000	250.000	3 Tahun	6.944
Pisau	3	16.000	48.000	2 Tahun	2.000
Parang	2	120.000	240.000	2 Tahun	10.000
Spatula	2	45.000	90.000	2 Tahun	3.750
Gaji Karyawan	4	400.000	1.600.000		1.600.000
Total					1.796.302

Tabel 3. Biaya Tetap Pembuatan Abon Daging Ayam untuk 1 Kali Produksi

Nama Bahan dan satuan	Harga (Rp)	Kebutuhan	Total Harga (Rp)
Daging Ayam (kg)	25.000	20	500.000
Bawang Merah (kg)	33.000	3,6	118.800
Minyak Tropical (liter)	11.000	4	44.000
Bawang Putih (kg)	33.000	1	33.000
Cabe (kg)	70.000	1,6	112.000
Gula Merah (Batang)	12.000	12	144.000
Gula Pasir (kg)	17.000	0,350	6.000
Garam (gr)	2.500	350	7.000
Kunyit (kg)	15.000	0,350	5.250
Jahe (kg)	35.000	0,350	12.250
Lengkuas (g)	12.000	350	4.200
Bumbu khusus (g)		60	7.109
Total			993.609

Produksi abon di UD. Az-Dzikra Utama dalam satu bulan sebanyak 8 kali, sehingga biaya variabel tidak tetap sebesar = $8 \times \text{Rp.}993.609 = \text{Rp.}7.948.872$. Total biaya produksi = Biaya tetap + biaya tidak tetap = $\text{Rp.}1.796.302 + \text{Rp.}7.948.872 = \text{Rp.}9.745.175,-$

Keuntungan Produksi: 1 kali produksi menghasilkan 6 kg abon ayam. Dalam satu bulan terdapat 8 kali produksi, sehingga total produksi abon daging ayam sebanyak = $8 \times 6 \text{ kg} = 48 \text{ kg}$ (48.000 g) = 640 bungkus (tiap bungkus = 75 g). Harga jual Rp. 25.000/bungkus. Total penjualan selama 1 bulan = $640 \text{ bungkus} \times \text{Rp.}25.000 = 16.000.000/\text{bulan}$. **Keuntungan bersih perbulan = $\text{Rp.}16.000.000 - \text{Rp.}9.745.174 = \text{Rp.}6.254.826$.**

Analisis BCR (Benefit Cost Ratio)

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Total produksi}}{\text{Total biaya}}$$

= $\frac{16.000.000}{9.745.175} = 1,64$, ini berarti bahwa usaha pembuatan abon daging ayam di UD. Az-Dzikra Utama dapat dikatakan layak di jalankan karena dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp.6.254.826 dengan berdasarkan nilai B/C Ratio 1,64 (layak untuk diusahakan).

Kesimpulan

Keterlibatan mahasiswa dalam praktik kerja lapangan dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam pembuatan abon daging ayam yang *higienis* dan halal serta dapat membantu pelaku home industri untuk menganalisis apakah usahanya layak untuk dikembangkan atau tidak dengan menghitung B/C ratio. Proses pembuatan abon di UD. Az-Dzikra Utama mendapatkan keuntungan sebesar Rp 6.254.826 per bulan dengan B/C Ratio 1,64 (usaha pembuatan abon di UD. Az-Dzikra Utama layak untuk di jalankan).

Daftar Pustaka

- Bulkaini, Chusnul Chotimah MR, Djoko Kisworo, Maskur, Wulandani, B.R.D. Muhammad Yasin, Ahmad Fudholi, 2020. Antioxidant Activity And Nutrition Values Of Shredded Meat Of Laying Hens Reject Immersion In Pineapple Peel Extracts. Journal of critical reviews (JCR),7(19): 4505-4510. doi: [10.31838/jcr.07.19.528](https://doi.org/10.31838/jcr.07.19.528)
- BSN, 1995. SNI Abon 01-3707-1995. standar nasional Indonesia tentang abon, Jakarta. <https://id.scribd.com/doc/129385376/SNI-01-3707-1995-abon>
- Elistia, R. (2019). Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir). Universitas Andalas. <http://scholar.unand.ac.id/43296/>
- Hidayah, B, O. Ratnaningtyas, Halisa, F.N, Mufarikhah, N. dan Rohima, D., 2025. Inovasi Produk Olahan Abon Ikan Lele Halal Sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Di Desa Mayangan. <https://ejournal.unsuda.ac.id/index.php/keris/article/view/1742/981>
- Huda S dan S. Naviah, 2019. Pembuatan Abon Daging Sapi Higienis Di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Jawa Timur. Jurnal ABADIMAS ADI BUANA. 3 (1): 53-56. <http://repository.unitomo.ac.id/1592/1/artikel-abdimas-p-samsul.pdf>
- Kastalani, Yemima, dan Winata Agus, 2016. Pengaruh lama perebusan dan tingkat konsentrasi bahan kyuring: garam, gula merah, jahe dan serai terhadap kualitas uji hedonik abon ayam broiler. *Jurnal*

- Ilmu Hewani Tropika*, 5 (2): 68-71.
<https://unkripjournal.com/index.php/JIHT/article/download/91/90>
- Rosmiati, R., & Yuwono, S. S. 2021. Pengaruh Metode Pemrosesan terhadap Mutu Abon Daging. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 16(1): 1-9.
<https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/jthp/article/view/15396>
- Safitri, F., dan Holinesti, R. 2023. Analisis Kualitas Abon Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4 (2): 247-252.
<http://boga.ppi.unp.ac.id/index.php/jptb/article/viewFile/537/202>
- Umiarti, A. T. 2020. Manajemen Pemeliharaan Broiler. Denpasar: Pustaka Larasan. Negeri Raden Intan, Pendidikan Biologi, Lampung.
- Ubaidillah, M.R.S dan I Made Suparta, 2024. Analisis Kelayakan Usaha Penggilingan Padi Di Desa Krangkong Kecamatan Kepohbaru Kabupaten Bojonegor, *JURNAL EKONOMI BISNIS DAN KEWIRAUSAHAAN*, 1(3):65-71. DOI: <https://doi.org/10.69714/2h8erj72>