



DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, S. 2005. Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng yang Beredar di Kota Medan Tahun 2005. *Skripsi yang Tidak dipublikasikan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Andarwulan, N. F. Kusnandar; D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hlm
- Anggorowati, D., A., H. Setyawati. dan A., B., P Purba. 2012. Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda. *Jurnal Teknik Kimia*. 7(1) : 17 – 21
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. AOAC. Inc. Washington DC
- Apriliani, S. W. 2013. *Jantung Pisang Limbah bergizi dan Bermanfaat*. <http://culinaryworld2013.blogspot.com/2013/04/jantung-pisang-si-limbah-bergizi-dan.html>. Diakses : 9 November 2017
- Apriyantono, A. 1988. *Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Aspiatun. 2004. Mutu dan daya terima nugget lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan jantung pisang. *Skripsi*. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Astawan, M. dan A. L. Kasih. 2008. *Aneka Khasiat Warna Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta
- Astawan, M. W dan M. Astawan. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 1993. *Statistik Industri Indonesia*. Jakarta
- Barus T. 2013. Diversity of amylase-producing *Bacillus* spp. From tape (*fermented cassava*). *Hayati Journal of Bioscience*. 20(2) : 9.4-9.
- Campbell, Reece, Mitchell. 2016. *Biology (Eleventh Edition)*. United States of America : Pearson Higher Education (Hoboken)
- Densi, S.S., Herlina dan Saputra Tri H. 2017. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng*. Akademisi Farmasi Al-Fatah Bengkulu.
- Depatemen Perindustrian. 1995. *SNI 01-3707-1995*. Abon Pusat Standarisasi Industri. Jakarta

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Direktorat Gizi Dep.Kes. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Dep.Kes. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Ditjen PKH, 2010. *Statistik Peternakan 2010*. Direktorat Jenderal Peternakan. Kemkan RI
- Doloksaribu, T., H., Rumida dan L. Gloria.2007. Pemanfaatan Daging Kelinci dalam Pembuatan Abon dengan Penambahan Buah Nangka Muda Serta Analisis Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED*. 1(2) : 49 – 55
- Eliyasami, R. dan Hamzah, N. 1997 Pemanfaatan Keluwih dalam Pembuatan Abon dengan Penambahan Ikan sebagai Sumber Protein dalam Rangka Diversifikasi Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gillespie, J. R dan F. B. Flanders. 2010. *Modern Livestock and Poultry Production: Feeding, Manajement, Housing and Enquipment*. 8th ed. Delmar, Ltd. New York, USA. Hal: 674-695.
- Hanafiah, K. 2004. *Rancangan Percobaan Teoridan Aplikasi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hardoko, P. Y. Sari dan Y. E. Puspitasari. 2015. Substitusi Jantung Pisang dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 20(1) : 01 – 10.
- Hastanto. N. Kuswardhani, dan T. Lindriati. 2015. *Analisa Kelayakan Industri Abon Jantung Pisang*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid I dan II.Terj. Badan Litbang Kehutanan. Cetakan I. Koperasi karyawan Departemen Kehutanan Jakarta Pusat.
- Irianto, D.P. 2006. *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta
- Karyantina, M. 2010. Abon Jantung Pisang. <https://merkuriakaryantina.wordpress.com/2010/04/27/abon-jantung-pisang/>. Diakses 27 September 2017.
- Karyono. 2015. Manfaat dan Khasiat Jantung Pisang untuk Kesehatan. [serial online]www.mangyono.com/2015/02manfaat-dan-khasiat-jantung-pisang-untuk-kesehatan.html [14 November 2017].



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Ketaren. S , 1998 . *Minyak dan Lemak Pangan* , Penerbit UI Press, Jakarta
- Komansilan, S 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petekur Afkir. Manado: *Jurnal Peternakan Sam Ratulangi* 35 No (1):106-116.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno.2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*. 8(2)
- Leksono, T. dan Syahrul.2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* III (2): 178-184.
- Lestario, L. N., L. Dhanu dan H. T. Kris. 2009. Kandungan Antosianin dan Antosianidin dari Jantung Pisang Klutuk (*Musa brachycarpa* Back) dan Pisang Ambon (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 20(2) : 1 – 7
- Mamuja, C. F dan Y. Aida.2014. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2)
- Maradjo. 1976. *Flora Indonesia. Buah-buahan*. Karya Nusantara. Jakarta.
- Miku, R. 2013. Hubungan Pemanasan terhadap Kualitas Fisiokimia Dodol Nangka di Industri Rumah Tangga “Dodol Karya Murni” Batu. Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggaladewi, Malang
- Mountney, G. J dan C.R. Parkhurst. 1995. *Poultry Products Technology*. 3rd. The Haworth Press, Inc. NewYork.
- Muchtadi, D., 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Penerbit Alfabeta. Bandung. 190 hlm
- Munadjim, 2007. *Teknologi Pengolahan Pisang*, Penebar Swadaya. Jakarta
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius, Yogyakarta
- Ninis, P. 2009. Pengaruh Jenis Vitamin B dan Sumber Nitrogen dalam Peningkatan Kandungan Protein Kulit Ubi Kayu melalui Proses Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Novitasari, A. Afin, A.M.S. Apriliani, L.W. Purnamasari, D. Hapsari, E. dan Ardiyani, N.D. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal Kesmadaska*. Hal : 96-99.
- Nugroho A. Imbar, (2007). Penentuan Proporsi Inokulum Tempe Tip Hasil Perbaikan pada Proses Pembuatan tempe di UKM Tempe Sanan Kota Malang. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Prasetyo, E., A. M. P. Nuhriawangsa dan E. Swastike. 2012. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(2) : 108 – 114
- Prihandoko, S. dan Marwati. 2015. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus (*Chanta striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 10 (2) : 58 – 64
- Putro, B.E. dan T. Rosita. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Rasyaf, M. 2010. *Pengelolaan Produksi Telur*. Edisi ke-8. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Rukmana. 2008. *Budidaya Nangka*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1996. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta
- Sianturi, R. 2000. Kandungan gizi dan palatabilitas abon daging sapi dengan kacang tanah *Arachis hypogea* (Linn) sebagai bahan pencampur. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Singh, R. R. B., K. H. Rao, A. S. R., Anjaneyulu dan G. R. Patil. 2001 Moisture sorption properties of smoked chicken sausages from spent hen meat. *Food Research International*. 34(2-3) : 143 – 148
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cet. Ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3707-1995. *Syarat Mutu Abon*. Jakarta. Badan Standarisasi Indonesia.
- Steel. Robert G.D dan Torrie, James H. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika* Edisi PT. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suharno P. dan Marwati 2015, Pengaruh Substitusi Nangka Muda Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman*. Samarinda.
- Sulthoniyah, 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*)
- Sunita, A 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Supariasa, I.D.N *Penilaian Status Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC. 2002
- Supriyadi, A. dan S. Satuhu. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suryani. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sutardi. 1980. *Landasan Ilmu Nutrisi*. Departemen Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sutaryo dan Sri. M . 2014. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*, Semarang
- Tekno Pangan dan Agroindustri. 2000. *Pembuatan Abon : 5-6*
- Tillman, A.D., Hartadi, S. Reksodiprodjo, S. Prwawirokusomo dan S. Lebdosoekojo. 1989. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Verheij, E.M.W. dan R.E. Coronel, 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara, Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Terjemahan S. Somaatmadja. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Widiyanto, H. 2002. *Komposisi Kimia dan Karakteristik Organoleptik Abon Daging Domba dan Daging Kambing yang Dimasak dengan Metode Pemasakan Berbeda*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G dan Rahayu, S.S. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka harapan. Jakarta
- Winarno. F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 42 – 62