

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1995, SNI No. 01-3707-1995, Abon, Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat. <http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=&idBerita=3740>. 17 Maret 2022.
- Ermawati, D., Andriani, M.A.M., dan Utami, R. 2014. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing. *Jurnal Biofarmasi*. Volume 12(1) : 18-26.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat aneka abon. Yogyakarta: Kanisius
- Hardoko., Herdanto, Lina., Marsillam, S. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*: 20(1)
- Kumar, Nitesh dan Sunil Kumar Sakhya. 2013. *Ethnopharmacological Properties Of Curcuma Longa: A Review*. *IJPSR*. Vol. 4(1): 103-112.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia III* (2): 178-184.
- Mahendra, P. & Bisht, S., 2011. *Coriandrum Sativum: A Daily Use Spice With Great Medicinal Effect*. *Pharmacognosy Journal*, April, 3(21), P. 3.
- 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*.
- Mediatani. 2015. Cara Sukses Menanam Lada Dengan Mudah. <http://mediatani.com/cara-sukses-menanam-lada/>. Diakses tanggal 30 Mei 2016.
- Mudjajanto, E.S., dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Novitasari, Afifah, dkk. 2013. *Inovasi dari Jantung Pisang (Musa spp)*. Surakarta: STIKes Kusuma Husada. 99 hal.

- Putro, BE dan Rosita, T. 2006. Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rakhmah. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rukmana, H. R. 2003. Budidaya Stevia. Kanisius. Jakarta.
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEK. 35 : 1-2.
- Setiadi. 2008. Bertanam Cabai. Jakarta : Penebar Swadaya. 183 hal.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra.(Cetakan ke-1) . Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Surawan FED. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori Fish Nugget Ikan Tuna. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Stanton, William J, 2000, Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1 Edisi ke 3, Alih Bahasa oleh Yohanes Lamarto, Jakarta: Erlangga.
- Tarwendah,dkk. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73, April 2017.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Yuannita Aida, Ch. F. Mamujaja, A. T. Agustin. 2014. [*Utilization of Inflorescence of Banana (Musa Paradisiaca) With The Addition Of Scad Fish (Decapterus sp) on Making Abon*]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol. 2 No. 1 Th. 2014