

DAFTAR PUSTAKA

- Achu, A., Emaga, R., and Thomas. 2015. "Nutritive Value Of Three Varieties Of Banana And Plantain Blossoms Form Cameroon: *In Greener Journal Of Agricultural Sciences*". Vol. 5 (2), pp. 052-061, March. ISSN: 2276-7770.
- Anonimous. 2013. Isi Kandungan Jantung Pisang Segar. <https://www.organisasi.org/1970/01/isikandungan-gizi-jantungpisang-segar-komposisinutrisi-bahanmakanan.html>. (akses 20 Januari 2014).
- Aprilia.2008. Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang terhadap kualitas Chiffon Cake. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Astuti, Juni. 2014. Serat pangan dalam produk pangan fungsional. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Badan pengawas obat dan makanan.2019.PBPOM No.22 tahun 2019 tentang informasi nilai gizi pada label pangan olahan.
- Deng, T., Cui, X., Qi, Y., Wang Y., Hou, X., and Zhu, Y. 2012. "Confersion Of Carbohydrates Into 5-Hydroxymethylfurfural Catalyzed by ZnCl₂ In Water". *The Royal Society Of Chemistry*. 48. 5494-5496.
- Decroli, E.2019.*Diabetes Mellitus Tipe 2*.Edited by Kam, A., Y . P.Efendi., G. P. Decroli., dan A. Rahmadi. Padang: Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2007. *Kandungan Gizi Jantung Pisang*. Jakarta.
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadhilla,Rachman.2015. Efek Antihiperglikemi Ekstrak Etanol Jantung Pisang Kepok (*Musa x paradisiaca* L.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Putih (*Rattus novegicus*) Strain Wistar yang Diinduksi Aloksan.Purwokerto:Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED).
- Febrian, N., A. 2008. *Analisa Numerik dan Pengujian Oven Gas*. Skripsi. Institut Teknologi Bandung.
- Hersa, Khoirunisa. 2019. Karakteristik sensoris dan kandungan serat biskuit dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai makanan selingan anak obesitas.Jurnal teknologi pangan dan kesehatan Program studi ilmu Gizi universitas pembangunan Nasional Veteran. Jakarta.

- Ira, rohayu. 2022. Pengaruh konsentrasi jantung pisang kepok (*musa paradisiaca*) terhadap sifat fiik, kimia, dan organoleptik nugget ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Jurusan teknologi pertanian fakultas pertanian.Bengkulu. <https://ejournal.unib.a.id/naturalis/article/view/19876>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.2018.HASIL RISKESDAS 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khumaira, A. I. A., 2014. *Kajian Pembuatan Mie Pisang (Musa paradisiaca linn) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Hiperkolesterolemia*. Skripsi.Politeknik Negeri Jember.
- Mawarda, Ida.2018. *Kajian Pembuatan Abon Ayam Dengan Substitusi Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiace) sebagai makanan alternatif tinggi serat*.Skripsi Politeknik Negeri Jember.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: CV Alfabeta.
- Mohamad Fakih. 2022. Karakteristik Fisiokimia dan sensori abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok (*musa paradisiaca*). Program studi gizi fakultas keolahragaan universitas negeri semarang. Semarang. <https://jurnal.poltekesban.ac.id/index.php/jks/article/view/1000/548>.
- Panji, R. 2012. *Sejuta Manfaat Jantung Pisang*. Malang: UB Press.
- Pakaya dkk.2015. Pengaruh penambahan jantung pisang kepok Goroho (*Musa sp.*) terhadap kandungan gizi dan organoleptik Abon ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*)
- PMK No.28 tahun 2019 TENTANG ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA.MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,
- Putro, B. E., dan T. Rosita. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Ruri Yuni. 2022. Pengaruh Konsumsi Olahan Jantung pisang terhadap peningkatan produk Air susu ibu pada ibu postpartum.Sekolah tinggi ilmu kesehatan.majalengka. <https://stikeswch-malang.e-journal.id/Health/article/view/130>.
- Sambolon. Kajian pembuatan Nugget dari jantung pisang dan tepung kedelai dengan dengan penambahan ikan gabus. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Sammeng, wahyuni., Marsaoly, Michran., Ruaida, Nilfar. Uji daya terima dan

- kandungan Gizi abon jantung pisang dengan penambahan teri nasi (*Stolephorus sp*). 2023, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku : Ambon Maluku
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Markara Sains* 13: 23-8.
- Sobir. 2009. *Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 296 hal.
- Soehardi, S. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani melalui Makanan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Definisi Abon*. SNI 01-3707-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Syarat Mutu Abon*. SNI 01-3707-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Hidayat, E. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wattimena, dkk. Kualitas Bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu.
- Wickramarachchi, K. S., and Ranamukhaarachchi, S. L., 2005. "Preservation Of Fiber Rich Blossom As A Dehydrated Vegetable: *Science Asia*". 265-271.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Winarti, S., 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wu Sheng, Z., Hong Ma, W., Qiang Jin, Z., Bi, Y., Gao Sun. Z., Ting Dou, H., Dia Gao, J., Yang Li, J., and Na Han, L. 2010. "Investigation of Dietary Fiber, Protein, Vitamin E and Other Nutritional Compounds of Banan Flower of Two Cultivars Grown in China: *In Journal of Academic* ". Vol. 9. ISSN 1684-5315.