

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Cetakan ke 25. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anderson, J., Perryman, S., and Young, L. 2010. *Dietary Fiber*. Colorado : Colorado State University.
- American Diabetes Association. (2010). Standards Of Medical Care In Diabetes-2010. *Diabetes Care*, 33 Suppl 1, S11–61. doi:10.2337/dc10-S01
- Anonim, 25 *Manfaat Jantung Pisang untuk Kesehatan*. Khasiat. 28 Maret 2017. Diakses 30 September 2017, 20:16. www.khasiat.co.id/sayur/jantung-pisang.html
- 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
- Deng, T., Cui, X., Qi, Y., Wang Y., Hou, X., and Zhu, Y. 2012. “Confersion Of Carbohydrates Into 5-Hydroxymethylfurfural Catalyzed by $ZnCl_2$ In Water”. *The Royal Society Of Chemistry*. 48. 5494-5496.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia: Kandungan Gizi Abon Sapi*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia: Kandungan Gizi Daging Ayam*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2007. *Kandungan Gizi Jantung Pisang*. Jakarta.
- Erwin, L., T. 2013. *Aroma Rasa Kuliner Indonesia: Olahan Abon*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Febrian, N., A. 2008. *Analisa Numerik dan Pengujian Oven Gas*. Skripsi. Institut Teknologi Bandung.

- Khumaira, A. I. A., 2014. *Kajian Pembuatan Mie Pisang (Musa paradisiaca linn) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Hiperkolesterolemia*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Kurniasih, N. 2011. *Pemanfaatan Jamur Tiram Dalam Pembuatan Abon Yang Mengandung Serat*. Jurnal. Jurusan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
- Maan J. I. & Cummings J. H. 2009. Possible Implication for Health of the Different Definition of Dietary fiber. *Nutr Metab. Cardiovas*, 19 (3): 226-229.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: CV Alfabeta.
- Mudjajanto, E.S., 2004. *Keamanan Makanan Jajanan Tradisional*. Jakarta.
- Panji, R. 2012. *Sejuta Manfaat Jantung Pisang*. Malang: UB Press.
- Puslitbang Departemen [Kesehatan](#) (Depkes) RI 20013. *Konsumsi Serat Masyarakat Indonesia*.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Putro, B. E., dan T. Rosita. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Rollando. 2018. *Penelusuran Potensi Aktifitas Antioksidan Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiaca)*. Jurnal. Program Studi Farmasi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Ma Chung. Vol. 15, Nomor 1. Hal: 37-44.
- Rusman. 2012. *Pengolahan Daging Sapi*. Yogyakarta: PT Citra Aji Pratama.
- Samber, L. N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 2013. *Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami*. Jurnal. Program STudi Magister Biologi Universitas Kristen Satya Wacana.
- Santosa, E. Z., 2010. "Abon Nabati Berbasis Jantung Pisang: *Jurnal Nutrisi*". 38-48.
- Sukatiningsih. 2005. *Sifat Fizikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (Antocarpus communis G. Forst)*. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Vol 6. Nomor 3. Hal: 163-169.

- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Markara Sains* 13: 23-8.
- 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.
- 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.
- 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
- 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.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Keempat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: LIBERTY.
- 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.
- 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.