

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi. 2013a. *Kualitas Abon Dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (Anacardium occidentale linn) Dan Variasi Waktu Perebusan*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- _____. 2013b. *Kualitas Abon Dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (Anacardium occidentale linn) Dan Variasi Waktu Perebusan*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Amertaningtyas, Dedes. 2012. *Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Universtitas Brawijaya. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia: SNI 01-3707-1995: Abon*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chambers, E. and M.B. Wolf. 1996. *Sensory Testing Methods*. American Society for Testing and Materials. West Conshocken. PA.
- DeMan, John M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: ITB
- Depkes. 1992. *Komposisi Gizi Nangka Dan Cempedak*. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Abon : SNI 01-37-07-1995*. Jakarta.
- Fachruddin, L. 1997a. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- _____. 1997b. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fiszman, S.M. 2008. *Quality of Battered or Breaded Product*. In: *Sahin S.G.Sumnu (eds)*. Advances Indeep Fat Frying of Foods. CRC Press. Bocaraton. p:243-261
- Genchev, A., Mihaylova, G., Ribarski, S., Pavlov, A., and Kabakchiev, M. 2008a. *Meat quality and composition in Japanese quails*. Trakia J. Sci. 6 (4) : 72-82.
- Isnaharani, Y. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocharpus hetrophylus Lmk.) Dalam Pembuatan Cooxies Tinggi Serat*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Laksmi, R. 2012. *Daya Ikat Air , Ph, dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Telur Rebus*. *Animal Agriculture Journal*. Vol 1 No. 1 pp:453-460.
- Listiyowati, E. dan K. Roospitasari. 2009. *Beternak Puyuh Secara Komersial*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. *Studi Mutu Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan*. *Jurnal Natur Indonesia III (2) : 178-184*.
- Muchtadi, T. R., et al. 1981. *Pengaruh Penyimpanan Beku Terhadap Mutu Daging Buah Nangka*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Muchtadi, T. R., et al. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA,CV. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mustar. 2013. *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Opiocephalus striatus) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Moreira, R.G., Castell-Perez, M.E., and. Barrufet, M.A., 1999. *Deep-fat frying of food fundamentals and applications*, Aspen Publishers, Gaithersburg, MD.
- Nugraeni, D. W. 2012. *Persentase Karkas dan Daging Puyuh (Coturnix-coturnix Japonica) Afkir pada Kepadatan Kandang yang Berbeda*.Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prihandoko, Suharno. 2015. *Pengaruh Substitusi Nangka Muda (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Gabus (Chanta Striatus)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Samarinda
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riyanto, I. 2006. *Analisis Kadar, Daya Cerna, dan Karakteristik Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rospinati, E. 2006. *Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (Thunnus sp) yang Diberi Perlakuan Titanium Dioksida*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Sartika, D. 2018. *Pengaruh Perbandingan Nangka Muda Dengan Jamur Tiram Dan Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Abon Nabati*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor.
- Sianturi, R. 2000. *Kandungan Gizi dan Uji Palatabilitas Abon Daging Sapi Dengan Kacang Tanah (Arachis hipogaea, L.) Sebagai Bahan Pencampur*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Ddan Hasil Pertanian*. Bantara Karya Aksara. Jakarta.
- _____. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Subagio, A. 2008. *Proses Produksi Mocal*. <http://tepungmocal.ning.com>. [2 Februari 2020]
- Sudarmiyono. 1986. *Abon Sapi dari Yogya*. Trubus. 205 : 367-3 69.
- Sultanry, Rubianti, dan Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur. Makassar.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia*. Fakultas MIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Valli, N. 2008. *The Japanes Quail : a review*. Int. J. Poultry Sci. 7 (9) 925:931.
- Wahyuni, Elly. dkk. 2012. *Pengaruh Konsumsi Jantung Pisang Batu Terhadap Peningkatan Produksi ASI di Wilayah Puskesmas Srikuncoro, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah Tahun 2012*. Buletin Penelitian Sistem Kesehatan. Poltekes Kemenkes Bengkulu. Bengkulu.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____, F.G. 2004a. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____, F.G. 2004b. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.