

6. DAFTAR PUSTAKA

Amusa, N. A.; I. A. Kehinde and O. A. Ashaye. (2002). Bio-deterioration of Breadfruit in Storage and Its Effect on The nutrient Composition. African Journal of Biotechnology Vol 1 (2), pp. 57-60.

Anita, M. I.; A. Mitta; C. Ari; Y. Kumala dan A. Fajar. (2010). Pengembangan Usaha Abon Nabati. PKM-K. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Anonim. (2009). Pola Hidup Nabati. <http://www.siddhi-sby.com/artikel/artikel-dharma/48-pola-hidup-nabati.html> download 28 Agustus 2011.

Apriyantono, A; D, Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). Analisa Pangan. IPB Press. Bogor.

Djarajah, N. M. dan A. S. Djarajah. (2001). Budi Daya Jamur Tiram. Kanisius. Yogyakarta.

Eliyasami, R. dan N. Hamzah. (1997). Pemanfaatan Keluwih Dalam Pembuatan Abon dengan Penambahan Ikan Sebagai Sumber Protein Dalam Rangka Diversifikasi Pangan. Prosiding Seminar Teknologi Pangan: 421-427.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology. Ellis Horwood. New York.

Hidayat, A. dan B. Ibrahim. (1996). Hubungan Nilai Gizi Protein dan Lama Waktu Perebusan Ikan Pindang. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol. II No. 2.

Instruction Manual Book of Chromameter. (). Konica Minolta.

Leksono, T. dan Syahrul. (2001). Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia III (2): 178-184.

Listiyowati, S. (2005). Jamur Pangan Sebagai Alternatif Pengganti Daging Sapi dan Efeknya Terhadap Budidaya Jamur di Indonesia. Makalah Falsafah Sains (PPS 702). Bogor.

Meilgaard, M.; G. V. Civille and B. T. Carr. (1990). Sensory Evaluation Techniques. CRC Press LCC. New York.

- Pitojo, S. (2005). *Budidaya Keluwih*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahmaniar dan C. Nurhayati. (2006). *Kualitas Abon Dari Berbagai Jenis Ikan*. *Dinamika Penelitian BIPA* Vol. 17 No.29.
- Ridayanti; Patmawati, A. dan Lisnawati, E. (2006). *Pembuatan Abon Ampas Tahu Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Pangan*. PKMP. Teknologi Pertanian. Universitas Djuanda. Bogor.
- Rohman, S. *Teknologi Pengeringan Bahan Makanan*. <http://majarimagazine.com/2008/12/teknologi-pengeringan-bahan-makanan/> download 20 September 2011.
- Saputra, A. dan D. K. Ningrum. (2009). *Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven*. *Jurnal. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro*.
- Sari, D. (2009). *Abon Ikan Marlin Kaya DHA dan Omega 3*. <http://www.detikfood.com/read/2009/08/18/191124/1185209/482/abon-ikan-marlin-kaya-dha-dan-omega-3> download 14 September 2011.
- Sartika, R. A. D. (2009). *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. *Makasa Sains* Vol. 13 (1) : 23-28.
- Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3707-1995). *Abon*. Dewan Standarisasi Nasional.
- Suarnadwipa, N. dan W. Hendra. (2008). *Pengeringan Jamur Dengan Dehumidifier*. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Cakram* Vol. 2 (1) : 30-33.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardi. (2008). *Statistical Package for Social Science 10.0 for Windows*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Ulianty, E. N. (2002). *Pemanfaatan Belut Sebagai Abon dengan Penambahan Keluwih*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- User Manual Book of Texture Analyzer. (2002). Nexygen. Copyright Lloyd Instruments Ltd.

Wahyuni, T. H.; J. Rifai dan P. N. Sibarani. (2005). Perbandingan Antara Substitusi Keluih dan Sukun Terhadap Kualitas Abon Sapi. *Jurnal Agribisnis Peternakan* Vol. 1 No.2.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.

