

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Y. 2012. *Untung Menggunung Dari Bisnis Olahan Jamur*. Jakarta. Agromedia.
- Badan Standar Nasional. 1995. *Abon. SNI 01-3707-1995*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 Hlm.
- Dewi, M.T.I., dan N, Hidajati. 2012. *Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah Menggunakan Adsorben Bentonit Teraktivasi*. UNESA Journal of Chemistry, 1, 47-53.
- Donaldson, L.F., B, Lisa dan K.M, Jan. 2009. Taste and Weight. *The American Journal of Clinical Nutrition* 3(S): 800-803.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius. Yogyakarta. 69 hlm.
- Gamman, P.M, dan K.B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Haryani, K dan W, Suherman. 2006. Optimasi Proses Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Dengan Adsorbent Zeolit alam: Studi Pengurangan Bilangan Asam. *Jurnal Teknik Gelagar* 17 (1) : 77 – 82.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.
- Lisdiana. 1998. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Litbang Deptan. 2007. *Pengganti Formalin, Asam Asetat dapat untuk Mengawetkan Daging Ayam*. <http://www.litbang.deptan.go.id> (08 Oktober 2015).
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara. Jakarta.
- Nugraha, M.A., H.F, Felayati., A.B, Irianto., B, Susilo., B.D, Argo., M, Lutfi dan Y, Sugiarto. 2014. Rancangan Bangun Alat “*SPINNER PULLING OIL*” sebagai Pengentas Minyak Otomatis dalam Meningkatkan Mutu Abon Ikan Patin (*Pagaius Pangaius*) pada Koperasi Wanita Srikandi. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 15 (2) : 103-110
- Puspitasari, D. 2008. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Abon. *SKRIPSI*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas bumbu masakan tradisional hasil olahan industry terhadap bakteri patogen dan perusak. *Jurnal teknologi dan industry pangan* 11 (2) : 42-48.
- Setiadji. 2007. *Kimia Organik*. Jember : FTP UNEJ.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Srigandono, B. 1992. *Ilmu Unggas Air*. Edisi Revisi. UGM-Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1993. *Principle And Procedures Of Statistics*. Terjemahan : Sumatri, B. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarisman dan Elvina. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suryani, A., E, Hambali dan E, Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tarwotjo, C.S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

_____. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

_____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia . Jakarta.

