

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi.2013. Kualitas Abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (*Anacardium Occidentale* Linn) dan Variasi Waktu Perebusan. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.Yogyakarta.
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 1(1) : 3.
- BSN, 1995. *Standar Nasional Indonesia SNI-01-3707-1995*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN, 2012. *Standar Nasional Indonesia SNI-7709-2012*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi, E.N., R. Ibrahim dan N. Yuaniva. 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus* Trewavas) yang Diproses dengan Metode Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan* 6 (1) : 1-2.
- Estiasih,Teti.,Ernawati Dan H. Purnomo. 2012. Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Stabilitas Oksidasi Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2) : 1-2.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius, Yogyakarta.
- Juniar, E.P. 2013. Pembuatan Abon Berbahan Dasar Daging Bekicot (*Achatina Fulica* Bowd.) dan Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lmk.) Sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein dan Tinggi Serat. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., P.Hastuti dan Supranoto, 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Khotimah, K., Darius dan B.B. Sasmito. 2013. Uji Aktivitas Senyawa Aktif Alga Coklat (*Sargassum Fillipendulla*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*). *THPi Student Journal* 1(1) : 4.

- Kurniawati, E. 2010. Oksidasi Lemak Abon Sapi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mega, O.,D. Kaharuddin, Kususiya, dan Y. Fenita. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* (3)1 : 1-2.
- Maharani, D., M.N. Bintoro dan B Rahardjo. 2012. Kinetika Perubahan Ketengikan (*Rancidity*) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Agritech*, 32(1) : 1-5.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Muchtadi, T.R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri, N.A.W. 2014. Total Mikroba dan Koliform dalam Daging Itik di Wilayah Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riyanto, I. 2006. Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara Sains* 13(1): 1-2.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- _____. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D and J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik Edisi 2*. Terjemahan B Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Sudarmadji, S. 1976. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Tridiyani, A. 2012. Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*Istiophorus Sp.*) Kemasan Vakum - Non Vakum pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wildan, F. 2002. Penentuan Bilangan Peroksida Dalam Minyak Nabati dengan Cara Titrasi. *Temu Teknis Fungsional Non Peneliti*.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

