

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1989. *Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Abadiyah, Iis Saadatul. 2009. "Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Dendeng Ikan Mas (*Cyprinus carpio*)"(Skripsi). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Alamsyah, Yuyun. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyono, Bambang. 2009. *Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chang, Hery. 1997. *Makanan Organik Hidup Sehat dengan Kembali ke Alam*. Jakarta: Gramedia.
- Dewi, Rizky Amalia. 2011. "Sifat Organoleptik Abon Ikan Substitusi Jantung Pisang" Tugas Akhir). Malang: Universitas Negeri Malang.
- Fachruddin, Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hasrati, Endah dan Rini Rusnawati. 2011. "Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio Linn*) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi" (Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian). Semarang: STP Farming Semarang.
- Hermianto, Joko dan Ratna Yudtyhia Andayani. 2002. "Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Prefensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta"(Jurnal Teknologi dan Industri Pangan). Bosgor: Institut Pertanian Bogor.
- Kuntaraf, Jonathan dan Kathleen H.Liwijaya-Kuntaraf. 1999. *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Maharaja, Lisa M. 2008. "Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi"(Skripsi). Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Nurani, Agustina Hesti. 2011. "Pengaruh Tepung Tahu Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi terhadap Kadar Protein dan Daya Terima"(Karya Tulis Ilmiah). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rini, Ayu. 2011. *Lauk Sehat dan Awet dari Bahan Nabati: Dendeng dan Abon*. Jakarta: Gramedia Pustaka utama.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rosita, Tita dan Bambang Eko Putro. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Jakarta: Gramedia Agromedia Pustaka.
- Rusmianto. 2007. "Penambahan Isolat Protein Kedelai pada Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Batu (*Musa braccycarpa Back*)"(Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1989. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Suprapti, M.Lies. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriyadi, Ahmad dan Suyanti Satuhu. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutomo, Budi. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wibowo, Singgih. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widaningrum dkk. 2005. "Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut"(Jurnal Pasca Panen). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wirosaputro, Sukiman. 1998. *Chlorella Makanan Kesehatan Global Alami*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.