

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. 2009. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Selemba Medica. Palembang.
- Alam, N., K.N. Young, T.S. Lee, and U. Y. Lee. 2011. "Hypolipidemic activities of dietary *Pleuratus ostreatus* in hypercholesterolemic rats, *Mycobiology*", vol.39(1), pp.45-51.
- Aminin, A.L.N., Ambarsari, L, Mochtar, H.M. 2003. *Produk Reaksi Maillard (MRP) Sebagai Antibakteri dan Pengendali Kadar Dektran dalam Nira Tebu*, Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi, Vol 3, No.4 hal. 3-5.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Budianto A K. 2009. *Pangan, Gizi, dan Pembangunan Manusia Indonesia: Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Press 1-16.
- Damanik, RMS. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Clorida (CaCl₂) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Departemen Agama. 2003. *Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal*. Departemen Agama Republik Indonesia. Jakarta.
- Deman, John. M. 2003. *Kimia Makanan*. ITB Press. Bandung.
- Diastraputri, Anggita Arum. 2012. *Abon Jamur Tiram*. Laporan Praktek Produksi. Universitas Sebelas Maret.
- Djarajah, NM. 2001. *Budidaya Jamur Tiram Putih*. Kanisius. Yogyakarta.
- Eko Nurcahya Dewi, Ratna Ibrahim dan Nuzulia Yuniva. 2011. *Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* trewavas) yang Diproses Dengan Metode Penggorengan Berbeda*. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 6 No. 1 , 2011: 6-12.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius. Yogyakarta.

- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York.
- Garcha, H.S., P.K. Khanna and G.L. Soni. 1993. *Nutritional Importance of Mushrooms* dalam Chang, S.T., J.A, Buswell and S.W. Chiu (ads). 1993. *Mushrooms Biology and Mushrooms Products*. The Chinese University Press. Hong Kong . p. 227-236
- Guyton, A.C., dan Hall, J.E. 2008. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Edisi 11. EGC. Jakarta.
- Haryadi. 2008. *Kimia dan Teknologi Pati*. PPS UGM Pres. Yogyakarta
- Hasan, M. 2013. *Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya*. Kementrian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang.
- Hendritomo, Henky. 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Lily publisher. Yogyakarta.
- Hossain, S., M. Hashimoto, E.K. Choudhury. 2003. "*Dietary mushroom (Pleurotus ostreatus) ameliorates atherogenic lipid in hypercholesterolaemic rats, Clinical*
- Jun H. Han. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier Ltd.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Halaman 284.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, Tien R dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfa Beta. Bandung.
- Mustar. 2013. *Studi pembuatan abon ikan gabus (ophiocephalus Striatus) sebagai makanan suplemen (food suplement)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Purnomo. H. 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. PT gamedia Inonesia. Jakarta.
- Rahayu, E dan V. A. Nur Berlian. 2004. *Bawang Merah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rauf, R., Muwakhidah., dan Kurnia, P. 2014. *Efek Metode Memasak Pada Komposisi Proksimat Dan Protein Larut Tempe Kedelai*. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian, UNS, 24 April 2014.
- Rizky N.A, Tiara. 2015. *Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Keripik Tempe*. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Setyaningsih, dwi, Apriyanto, anton dan Sari, maya puspita. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- SNI 01-2891-1992. *Standar Mutu Abon*. Badan Standarisasi Nasional.
- Soeharto. 2004. *Serangan Jantung Dan Stroke, Hubungannya. Dengan Lemak Dan Kolesterol*. Edisi Kedua. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Soenanto, Hadi. 2000. *Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha*. CV Aneka ilmu. Semarang.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Stapleton, P.A., Goodwill, A.G., James, M.E., Brock, R.W., Frisbee, J. 2010. *Hypercholesterolemia and microvascular dysfunction: interventional strategies*. Journal of Inflammation. 7:54.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Subekti. 1998. *Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Sayuran Serta Daya Serap Serta Resistensinya Pada Tikus Percobaan*. Tesis. Program Pasca Sarjana, Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumarsono, J, dan H.A Sirajudin. 2008. *Penentuan lama sentrifuge minyak abon daging sapi*. Makalah Penunjang Seminar Nasional. Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Mataram.

- Sumarmi. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, No. 2, 2006 (124-130).
- Suryani A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutejo, M.M. 1990. *Pengembangan Kultur Tanaman Berkhasiat Obat*. Rineke Cipta. Jakarta.
- Tjahjadi, C dan Harlina Marta. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran Badung. Bandung.
- Ulfah, z. 2003. *Sifat Fisik dan Orgnoleptik Nugget Sapi dengan Penambahan Kasein Isolat Protein Kedelai Sebagai Bahan Pengikat*. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Usmiati, S dan A. Priyanti. 2008. *Penentuan lama sentrifuge minyak abon daging sapi*. Mataram: Makalah Penunjang Seminar Nasional. Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- Utami. R.P. 2010. *Pengaruh Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Abon Katak Lembu (*Rana catesbeina* Shaw)*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Wibowo, S. dan R. Peranginangin. 2004. *Pengolahan Abon Ikan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen kelautan dan Perikanan. Hal: 41.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. F.G. 2002. *Kimia Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor. Hal: 26-31.
- Zulaekah, S dan Widyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. 5(1):9.