

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Yuannita dan Ch. F. Mamuju dan A. T. Agustin. 2014. Manfaat jantung pisang dengan penambahan gading ikan layang pada pembuatan abon. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol 2. No 1. Tahun 2014.
- Alik, Agustinus. 2014. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). ISSN 0853-7607.
- 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.
- Amirudin, R. H. 2012. Karya Tulis Ilmiah “Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dalam Proses Pembuatan Abon Sapi Merk PS Mas” Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Apriyantono, A, D., Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sudarnawati dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium: Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arpah. 2001. *Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. *Official Method of Analysis of Association of Analytical Chemists*. The Association of Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia, USA.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Abon*. SNI 01-3707-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia (UI-PRESS), Jakarta.
- Estyasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fachruddin, L. 2003. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius, Jakarta.
- Fajrin, A. M; k. Setyowati; A. Iskandar; Sugiarto; I. Yuliasih. 2000. *Pengemasan 1. Teknologi Industri Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Furqon, Achmad. 2016. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek* Volume 10, No. 2 Agustus 2016.
- Gray, J.I. 1978. Measurement of lipid oxidation: A review. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 55: 539-545.

- Handayani, C. A. 2005. Pembuatan Tepung Kedelai Kaya Isoflavin Melalui Ekstraksi Asetonitril dan Hidrolisis Bromelin, Serta Evaluasi Nilai Gizi Proteinnya Secara Biologis. Sekolah pascasarjana, IPB.
- Hariyadi, P. 2004. Optimasi Produksi Antioksidan pada Proses Perkecambahan Biji-Bijian dan Divesifikasi Produk Pangan Fungsional dari Kecambah yang Dihasilkan. Laporan Penelitian. IPB, Bogor.
- Harris, R. S. dan E. Karnas. 1989. Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. ITB Press, Bandung.
- Hayyuningsih, D.R.W. 2009. Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus*, sp) dan Daging Sapi yang Berbeda. (Skripsi). Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Jamora, J. J. dan K. S. Rhee. 2002. Storage stability of extruded products from blends of meat and nonmeat ingredients : evaluation methods and antioxidative effect of onion, carrots and oat ingredients. *J. Food. Sci.* 67:1654-1659.
- Jo, C. dan Ahn, D.U. 2000. Volatiles and oxidation changes in irradiated pork sausage with different fatty acid composition and tocopherol content. *J. Food. Sci.* 65(2): 270-275.
- Johansyah, Afrazak. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas LDPE, HDPE, dan PP Terhadap penundaan Kematangan Buah Tomat. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, Vol 22. No. 1. Maret 2009
- John, P dan Wiwik, S.W. 2007. *Negara Hukum dan Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Pangan Kedaluwarsa*. Pelangi Cendekia, Jakarta.
- Karyadi dan Andi Indrawan. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Susut Bobot Tepung Pisang Kepok Gablok. *Jurnal Agromedia*, Vol 27. No 1. 2009
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta, Universitas Indonesia.
- Khamidinal. Ngatidjo H. dan Mudasir. 2007. Pengaruh Antioksidan Terhadap Kerusakan Asam Lemak Omega-3 Pada Proses Pengolahan Ikan Tongkol. Vol. III. No. 2. 2007
- Leksono, T dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* III (2); 178-184.
- Mainaliza, I., 2003. Studi Pengolahan Burger Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Dengan Jenis Tepung dan Berat Ikan Yang Berbeda. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.

- Mareta, D. T. Dan S. Nur A. 2011. Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *Jurnal Mediagro*. Vol 7. NO 1. Hal 26-40
- Muchtadi T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Paca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. IPB. Bogor.
- Muslikhah, Siti dan Choirul Anam. 2013. Penyimpanan Tempe Dengan Metode Modifikasi Atmosfer Untuk Mempertahankan Kualitas Dan Daya Simpan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2. No 3. 2013. ISSN: 2302-0733
- Nur, Muhammad. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Vol 14. No 1. 2009.
- Polutu, Kasumi. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Nilai TBA Abon Ikan Sidat. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol 3. No 4. 2015
- 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.
- Purnamasari, E, dan Nurhasni dan W. N. H. Zain. 2012. Nilai TBA dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus sirih pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 9. No 2. 2009. Hal 46-54. ISSN 1829 – 8729
- Purnomo, H. 1997. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT Grasindo.
- Purnomo. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Putri, A. G. S. dan T. W. Agustini. 2014. Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya Sebagai Antioksidan Terhadap Oksidasi Lemak Fillet Ikan Bandeng Segar Selama Penyimpanan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3. No 2. 2014. Hal 11-16.
- Putri, S. I. D. 2015. Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Yang Berpotensi Karsinogenik Pada Pedagang Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rochman. 2007. Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Sembiring, B. S. dan Tatang H. 2012. Pengaruh Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkat Suhu. *Jurnal Littri* 18(3), September 2012. Hlm. 115 – 124. ISSN 0853-8212
- Sheftel, O. V. 2000. *Indirect Food Additives and Polymers. : Migration and Toxicology*. Lewis Publisher, Boca Raton, Florida.
- Soekarto, ST, 2007. *Penilaian Organoleptik untuk Industri*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik : Suatu Pendekatan Geometrik*. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Liberty. Yogyakarta
- Sumarsih, Sri. 2015. *Bisnis Bibit Jamur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suriawiria, U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Angkasa, Bandung.
- Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susilo, A.H. 2012. Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran dari Tepung Sukun dan Tepung Kacang Benguk Germinasi pada Kemasan Plastik Poliethilen dengan Metode Akselerasi.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 2005. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Tamaela, P. 2003. Efek Antioksidan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Menghambat Oksidasi Lipida pada Steak Ikan Cangkang (Katsuwonus pelamis) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Ichthyos*, 2 (2) : 59-62.
- Tambunan, A.H., 2006. Pengembangan Metoda Pembekuan Vakum Untuk Produk Pangan. *Usulan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi. Institut Pertanian Bogor*.
- Walstra, P. 2003. *Physical Chemistry of Food*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Wiardani, I. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Wigati, D. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangan Serangga dan Sifat Fisik Ransum *Broiler starter* Berbentuk *Crumble*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

- Wilyana, Nisya. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Dalam Mempertahankan Kualitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Penyimpanan Suhu 18°C.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 253 hlm
- Yuliawati, Tetty. 2016. *Pasti Untung dari Budi Daya Jamur*. Agro Media Pustaka, Jakarta.

