

DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto W.W,P.2011. Sejarah Kornet Daging Sapi. [Http://Duniasapi.Com/Id/Produk-Sapi/1503-Sejarah-Kornet-Daging-Sapi.Html](http://Duniasapi.Com/Id/Produk-Sapi/1503-Sejarah-Kornet-Daging-Sapi.Html). Diakses Pada Tanggal 25 Oktober 2016.
- Adhadinia, S. 2009. Daya Terima Konsumen Terhadap Abon Ikan Lele Dengan Substitusi Jantung Pisang. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Anggrayeni, Y. 2011 Pengolahan Manisan Kering Labu Siam Menggunakan Lemari Pengering Dilihat Dari Suhu Dan Lama Proses Pengeringan Terhadap Kualitas Dan Daya Terima. Politeknik Kesehatan Banjarmasin. Skripsi
- Anonimus. 2012. Jantung Pisang [Www.Setkab.Go.Id](http://www.setkab.go.id) / Artikel-7411- Html. Diakses Pada Tanggal 11 Oktober 2016, Pukul 11.07 WIB.
- Anonim. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensosi) Dalam Industri Pangan. Ebookpangan.Com
- Aspiatun. 2004. Mutu Dan Daya Terima Nugget Lele Dumbo (Clarisangariepinus) Dengan Penambahan Jantung Pisang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Mengapa Kita Perlu Makan Daging. Institut Pertanian Bogor: Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi [Http://Www.Gizi.Net](http://www.gizi.net)
- Cahyo, Saparinto, Hidayati Dan Diana,2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius.
- Darius, Jamari, 2007. Analisis Kandungan Nitrit Dan Pewarna Pada Sosis Daging Sapi Yang Beredar Di Kota Medan. Skripsi FKM USU Medan.
- Deddy M.,2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Bandung. Alfabeta.
- Direktorat Gizi Depkes RI, 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta
- Direktorat Gizi, 1988.Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta

- Dyah R. 2006. Eksperimen Pembuatan Dendeng Bunga Pisang. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Fardiaz D, Anton A, Sedarnawati Y, Slamet B, Ni Luh P. 1986. Penuntun Praktikum Analisa Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz S, .2008. Produksi Pigmen Untuk Bahan Pewarna Makanan Menggunakan Substrat Limbah Industry Pangan. Bogor
- Harmini, 2011. Model Dinamis System Ketersediaan Daging Sapi Nasional. Jurnal Ekonomi Pembangunan. Volume 12 Nomor 1. IPB. Bogor.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Renggan H. Suyitno, 2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca*) Menjadi Dendeng Dan Abon Jantung Pisang Sebagai Peluang Wirausaha Baru Bagi Masyarakat Pedesaan. Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran, Volume 8 No. 2
- Mamuaja, C.F., Dan Aida Y., 2013. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa P.*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus Sp.*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Program Pasca Sarjana, Universitas Sam Ratulangi, Manado. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo.
- Muchtadi, R, Ayustaningwarno F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bandung. Alfabeta.
- Mulyati S., 2005 Aneka Olahan Pisang, Surabaya, Trubus Agri Sarana
- Munadjim, 2007. Teknologi Pengolahan Pisang. Jakarta: Penebar Swadaya
- Nita, Theresia. 2011. Kernet. <http://Id.Scribd.Com/Doc/71785227/Kernet>. Diakses Pada Tanggal 23 November 2016
- Nurani, A.T. 2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Rachmawati, D. 2006. Eksperimen Pembuatan Dendeng Bunga Pisang (*Musa Paradisiaca*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmadi. 2009. Daging ayam. Available From: <http://Id.Wikipedia.Org/Wiki/> [Accessed 5 Mei 2017]

- Rahmawati, Novita. 2013. Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (Pangasius Djambal) Akibat Variasi Pakan Tambahan. Jember: Universitas Jember.
- Rasyid P. 2012. Sejuta Manfaat Jantung Pisang. Jakarta. Erlangga.
- Sanietara, 2013, Kernet Daging Sapi. [Http://Sanietaraa24. Blogspot.Co.Id /2013/02/Kernet-Sapi.Html](http://Sanietaraa24.Blogspot.Co.Id/2013/02/Kernet-Sapi.Html) Diakses Tanggal 3 Januari 2017.
- Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji S, Bambang H, Suhardi. Edisi Keempat. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty.
- Sudarmadji, S, Dkk. 2007. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari D, Almasyhuri Dan Astuti Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Litbangkes. Indonesia
- Syarbini. 2013. Protein Daging Ayam. Solo: Metagraf
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Yuliana S, Erminasyainah, Helmina. 2015. Pengaruh Proporsi Daging Ayam (Gallus gallus) Dan Jantung Pisang (Musaparadisiaca) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Pada Abon. Stikes Husada Borneo. Kalimantan Selatan