

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar dan dian Herawati. 2014. *Analisis Pangan*. Penerbit Universitas Terbuka : Tangerang Selatan.
- Andini, Y. 2006. *Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnus sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian. Bogor. 76 hal.
- Annissa, S.R. 2019. *Substitusi Kluwih (Artocarpus Camansi) Terhadap Sifat Proksimat Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Channa Striata)*. [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Anugrah, N.D. 2016. *Pengaruh Metode Pengeringan Dan Pemberian Bumbu Terhadap Karakteristik Abon Giling Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis)*. [Skripsi]. Bandung. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. 127 hal.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arda, G., Kencana, P. K. D., Gunadnya, I., & Yulianti, N. L. 2016. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Rebung Bambu "Tabah" (Gigantochloa nigrociliata KURZ)*. Rona Teknik Pertanian, 9(1), 62-73.
- Astawa, M dan Kasih, A.L.2008. *Aneka Khasiat Warna Pangan*. Penerbit : PT. Gramedia : Jakarta.
- Athiya, K., S., & Anwar, K. 2016. *Potassium and Sodium Content Ration in Sambung Nyawa Leaf (Gynura procumbens (Lour.) Merr.) Based On Age and Way of Processing*. Sains dan Terapan Kimia 10 (2), 91-100.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Abon*. SNI 01-3707-1995. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Bali, F.T. 2018. *Pengaruh Penambahan Rebung bambudan Tepung Kedelai Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Nugget Sebagai Pangan Fungsional*. Politeknik Kesehatan Medan.
- DeMan, M Jhon. 1997. *Kimia Makanan*. ITP, Bandung Estiasih , Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.

- Fachrudin dan Lisdiana, Ir. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengolah Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- Fadzilah, F., Jumiati, dan Muhammad Zainuddin. 2017. *Pengaruh Bahan Tambahan yang Berbeda Terhadap Mutu Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Universitas PGRI Ronggolawe. Tuban.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka, dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensori dan Sifat Fisiko Kimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) dan Tepung Jagung (Zea mays L)*. Jurnal Teknosains Pangan. 1(1):49-57.
- Fatmah. 2010. *Gizi Usia Lanjut*. Jakarta: Erlangga.
- F sanz. 2005. *Efektivitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung bambuBambu*. Agrotekno vol 15, Nomor 2. ISSN 0853-6414.
- Gannie dan Suryatini N. 2003. *Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Habsari, R. 2002. *Snack Gurih Goreng*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Handoko, Putri Yurida Sari, dan Yunita Eka Puspitasari. 2015. *Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol*. Jurnal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya, Malang.
- Hastanto. 2015. *“Analisis Kelayakan Pengembangan Agroindustri Abon Jantung Pisang (Musa Acuminata balbisiana cola.) dengan Penambahan Keluwih (Artocarpus Camansi)”*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Hermana, Mahmud K. Mien, dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Hermayanti, Yeni,G.Eli . 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang : SMAK 3 Padang.
- Howard Patty, R., Semadi Antara, N., & Arnata, I. 2014. *Pengaruh Bagian Rebung bambudan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung dari Rebung Bambu Tabah (Gigantochloa nigrociliata BUSE-KURZ)*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 2(2), 87-98.

- Jumiati dan Fitriana Fadzilla. 2018. *Pemanfaatan Jantung Pisang dan Kluwih pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) ditinjau dari Analisis Proksimat dan Uji Asam Tiobarbiturat (TBA)*. Reka Pangan Vol 12. Universitas PGRI Ronggolawe.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2010. *Rencana Strategi Kementerian Kelautan dan Perikanan 2010-2014*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 25(4): 20-47
- Mengel, K., dan Kirkby, E. 1993. *Principles of Plant Nutrition International Potash Institute*. (p.593). Switzerland: Worblaufen-Beru.
- Mitayani, dan Sartika, W. (2010). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Trans Info Media. Hal. 27, 28.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta. 323 hal.
- Muchtadi, D. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Dalam: JTIP XII (1) Juni. (61-71).
- Muchtadi, D. 1993. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Program Studi Ilmu Pangan, Program Sarjana IPB. Bogor.
- Oktaviani, A. 2008. *Studi Keragaman Cacing Parasitik Pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (osphronemus gouramy) dan Ikan Tongkol (Euthynnus spp.)*. Skripsi. Fakultas kedokteran hewan. Institut pertanian Bogor. Bogor. 51 hal.
- Prihandoko, S. dan Marwati. 2015. *Pengaruh Substitusi Nangka Muda (Artocarpus heterophyllus) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus (Chanta striatus)*. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 10(2): 58-64.
- Primack, Richard. 2007. *Biologi Konservasi*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Purnamasari, N.K. 1996. *Mempelajari Pengaruh Iradiasi Gamma terhadap Irisan Rebung Betung dalam Kemasan Plastik*. Skripsi. IPB.
- Rahayu. 2014. *Kajian Pascapanen Dan Manfaat Rebung bambu Bagi Kesehatan Dalam Menunjang Keanekaragaman Pangan Yang Berbasis Pangan Lokal*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi.

- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bogor. Binacipta. 508 hal.
- Sari, J. N. (2019). *Hubungan Antara Obesitas, Konsumsi Natrium, Kalium, Lemak dan Aktivitas Fisik terhadap Tekanan Darah Orang Dewasa Lubuk Buaya Kota Padang Tahun 2019*.
- Sartika dan Ratu Ayu Dewi. 2008. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh, dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, Vol. 2, No. 4, p. 154-160.
- Saskia, R., U. Pato., dan Rahmayuni. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Kadar HCN dan Penilaian Sensoris Pikel Rebung*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Riau.4(1).
- Silaban, M., N. Herawati., dan Y. Zalfiatri. 2017. *Pengaruh Penambahan Rebung Betung dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin*. Jurnal Faperta Riau.4(2).
- Silalahi, J., dan Netty Hutagalung. 1994. *Komponen-Komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta. Kanisius. 176 hal.
- Silalahi, B., Harahap, W. A. (2018). *Pengaruh Konsumsi Pisang Ambon terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Pralansia yang Mengalami Hipertensi di Dusun VIII Desa Tembung*. Jurnal Ilmiah Keperawatan IMELDA, 4(2), 510–515.
- SNI 01-2891-1992. *Standar Mutu Abon*. Badan Standarisasi Nasional.
- Suarti, B., F. Misril., dan Harun, B. 2013. *Pembuatan Pati dari Biji Durian Melalui Penambahan Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman*. Jurnal Agrium. 18(1):1-5.
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi (2003). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty.
- Sunyoto dan Mustofa, C. H. (2018). *Analisis Kadar Kalium Pada Bawang Putih (Allium sativum L.) Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom*.
- Supandi. 2013. *Peran Dan Pengelolaan Hara Kalium untuk Produksi Pangan Di Indonesia*. Malang: Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.
- Susanti, M. R. 2017. *Hubungan Asupan Natrium dan Kalium dengan Tekanan Darah pada Lansia di Kelurahan Pajang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Susanto, E., dan Fahmi, A.S. 2012. *Senyawa Fungsional dari Ikan: Aplikasinya Dalam Pangan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4), pp. 95-102.
- Sutrisna, Rudy. 2011. Penggunaan Beberapa Tingkat Serat Kasar dalam Ransum Itik Jantan Sedang Bertumbuh. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 11(3):112-118.
- Syarif, Wirmelis, Rahmi Holinesti, Anni Faridah, dan Lucy Fridayati. 2017. *Analisis Kualitas Sala Udang Rebon*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 21, No.1. Universitas Negeri Padang. Hal. 45-51.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2009. *Daftar Komposisi Kandungan Gizi Rebung*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta.
- Tala, Z. Z. 2009. Manfaat Serat bagi Kesehatan. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Widiarti. 2012 . *Pengusahaan Rebung Bambu oleh Masyarakat, Studi Kasus di Kabupaten Demak dan Wonosobo*. Jurnal Penelitian Hutan dan Komersial Alam, vol 10 (1): 51-61.
- Widyaningrum, A. T. 2014. *Hubungan Asupan Natrium, Kalium, Magnesium dan Status Gizi dengan Tekanan Darah pada Lansia di Kelurahan Makamhaji Kecamatan Kartasura*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno F. G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winneke, O. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang :159 hal.
- Yohana, R. 2016. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.)*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.