

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, Gerrard D.E. and Mills E.W. 2001. *Principles of Meat Science*. Iowa : Kendall/Hunt Publishing Company.
- Afandi.2013. *Kualitas Abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (Anacardium Occidentale Linn) dan Variasi Waktu Perebusan*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Aggarwal, B., Kumar, A. dan Bharti, A. (2003). Anticancer Potential of Curcumin: Preclinical and Clinical Studies. *Anticancer Research*, 23, hlm. 363-398.
- Akram, M., S. Uddin, A. Afzal, K. Usmanghani, A. Hannan, E. Muhiuddin, and M. Asif . *Curcuma longa and curcumine : a review article*. Rom. J. Biol.Plant Biol. 2011.
- Ambarwati, H., L. Suryaningsih dan O. Rachmawan. (2012). *Pengaruh penggunaan tepung arem (Arenga pinnata) terhadap sifat fisikdan Akseptabilitas Rolade daging itik*. Universitas Padjajaran. Bandung .ejournal S-1 Unpad (1).
- Anonim. 2010. Bawang Merah. Available at : [www.wikipedia.org/wiki/bawang merah.htm](http://www.wikipedia.org/wiki/bawang_merah.htm). Diakses pada tanggal 29 Juli 2020.
- Anonim. 2010. Kemiri. Available at : www.wikipedia.org/wiki/kemiri.htm. Diakses pada tanggal 29 Juli 2020.
- Anonim. 2010. Ketumbar. Available at :www.wikipedia.org/wiki/ketumbar.htm. Diakses pada tanggal 29 Juli 2020.
- Anonim. 2010. Lengkuas. Available at : www.wikipedia.org/wiki/lengkuas.htm. Diakses pada tanggal 29 Juli 2020.
- Anonim. 2010. Daun Salam. Available at : www.wikipedia.org/wiki/daunsalam.htm. Diakses pada tanggal 29 Juli 2020.
- Anonim, 2013. *Kunyit*. Available at : <http://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit>. Akses Tanggal 23 Juli 2020, Yogyakarta. Diakses pada tanggal 6 Juni 2020.
- Anonim. 2020. *Empon Empon*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. *Abon. SNI 01-3707-2013*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). SNI 01-3707-1995. *Abon*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta, 1995.
- Damayanti AP. 2006. *Kandungan protein lemak daging dan kulit, entok dan mandalung umur 8 minggu*. Fakultas Pertanian Uinversitas Tadulako, Palu.
- Dheni, R. 2007. *Menyembuhkan kanker dengan kunyit*. Bogor: Jurnal Nasional.
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius, Yogyakarta.
- Gomez, K.A. dan A.A. Gomez, 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Diterjemahkan oleh: E. Sjamsuddin dan J.S. Baharsjah. UIPress, Jakarta.
- Gozali T., A. D. Sutrisno, dan D. Ernida. 2001. *Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram dengan Roti Tawar terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (Pleurotus florida)*. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Guenther, 2006. *Minyak Atsiri*. Jilid I. Diterjemahkan oleh S. Ketaren. Jakarta: UI-Press.
- Gustiani, E. 2009. *Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan*. Jurnal Litbang pertanian, 28 (3); 96-100.
- Hafid, H. 2017. *Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik*. Cetak Pertama. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Hartati, S. Y. 2013. *Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya, Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*. Available at: http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2013/11/Perkebunan_KhasiatKunyit.pdf. Diakses pada tanggal 5 Juni 2020.
- Irmawati, F.M., D. ishartani, dan D.R. Affandi. 2014. *Pemanfaatan tepung umbi garut (Maranta arundinacea L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biscuit tinggi enrgi protein dengan penambahan tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L)*. Jurnal Teknosains Pangan 3(1) ISSN: 2302-0733.

- Itokawa H, Shi Q, Akiyama T, Morris-Natschke SL, Lee K. 2008. *Recent advances in the investigation of curcuminoids*. Chinese Med 3:11.
- Jaruga *et al.*, 1998 dan Pan *et al.*, 1999. *Kunyit (Curcuma longa Linn.)*. Available at : <http://ccrcfarmasiugm.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 13 Agustus 2020.
- Juniar, E. P. 2013. *Pembuatan Abon Berbahan Dasar Daging Bekicot (Achatina Fulica Bowd.) dan Jerami Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lmk.) Sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein dan Tinggi Serat. Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UIPress.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. Available at : <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PEWARNAALAMI.pdf>. Diakses pada tanggal 14 Agustus 2020.
- Lal, J. 2012. *Turmeric, curcumin and our Life: a review*. Bull. Environ. Pharmacol. Life Sci.
- Lawrie RA. 1991. Meat Science. 5th edOxford: Pergamon Press; (Chapter 10).
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI press. Jakarta.
- Lily. T. 2013. *Aroma Rasa Kuliner Indonesia Aneka Olahan Abon*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lisdiana. 1998. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Ungaran: Trubus Agriwidya Ungaran.
- Masni, I., Arif dan B. Maria. 2010. *Pengaruh penambahan kunyit (curcuma domestica val) atau temulawak (curcuma xanthorrhiza roxb) dalam air minum terhadap persentase dan kualitas organoleptik karkas ayam broiler*. Jurnal Teknologi Pertanian: 2010.

- Matitaputty P. R. dan Suryana. 2010. *Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida*. Wartazoa. 3(20): 130-138.
- Mustar. 2013. *Studi pembuatan abon ikan gabus (ophiocephalus Striatus) sebagai makanan suplemen (food suplement)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Noor, R.R. 2013. *Genetika Ternak. Edisi ke-5*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prana, M.S dan Hawkes, J.G., 1981. *Kunyit atau Koneng dan Kerabatkerabat Dekatnya sebagai Bahan Pangan*. Buletin Kebun Raya. Bogor.
- Purseglove, J.W., Brown, E.G., Green, C.L dan Robbins, S.R.J., 1981. *Spices, Vol 2*. Longman. New York.
- Putra, W. S. 2015. *Kitab Herbal Nusantara : Aneka Resep dan Ramuan Obat untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. 1st edn. Yogyakarta.
- Rismana, E., 2010, *Pengembangan Formulasi Sediaan Wound Healing Menggunakan Bahan Aktif Kitosan Dan Ekstrak Pegagan*, BPPT, Jakarta.
- Santoso, Umar dan Murdijati Gardjito. 1999. *Hand Out Teknologi Pengolahan Buahbuahan dan Sayuran*. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Sihombing, P. A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Soekarto ST. 2012. *Penelitian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke – 6 (Edisi Revisi)*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarsono., et al. 1996. *Tumbuhan Obat*. Yogyakarta: Pusat Penelitian Obat Tradisional UGM. h:30-35.
- Sundari, 2014. *Nanoenkapsulasi Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Dalam Upaya Perbaikan Kecernaan, Kinerja dan Kualitas Daging Ayam Broiler*. Disertai Program Pascasarjana, Fak. Peternakan UGM. Yogyakarta.

- Surawan, F. E. D. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka, Tepung Meizena, Terhadap Tekstur, Sifat, Sensoris Fish Naget Ikan Tuna*. Journal Sains Peternakan Indonesia. 2 (2): 78-84.
- Susilorini. 2012. *Budi Daya 22 Ternak Potensial*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Swacita. I. B. N. 2002. *Pengempukan Daging Sapi dengan Protease Jahe*. J. Veteriner., 3 (2) : 25 - 28.
- Tonnesen HH and Karlsen J 1995. *High Performance Liquid Chromatography of Curcumin and Related Compound*, J Chrom 259: 367 – 371.
- Tridiyani, A. 2012. *Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (Istiophorus Sp.) Kemasan Vakum - Non Vakum Pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahidah, N. 2010. *Komponen - Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*. Available at : <http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponenyangmemengaruhi-cita.html>. Diakses pada tanggal : 2 Agustus 2020
- Will. E.D., 1956. *Enzyme Inhibition by Active principle of Garlic*. Biochemistry. 62(2) : 514-519.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan.