

DAFTAR PUSTAKA

- Andre Payadnya, I. P. A., & Trisna Jayantika, I. G. A. N. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik Dengan SPSS*. Deepublish.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan, 1*(1), 29–35. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i1.280>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. January 2014, 12–18.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). *Minyak goreng sawit*. SNI 7709:2012.
- Cahyana, L. (2020). *Nangka Penyelamat Saat Covid-19, Mendunia Karena Rasanya*. Travel Tempo.co. <https://travel.tempo.co/read/1346475/nangka-penyelamat-saat-covid-19-mendunia-karena-rasanya>
- CNN Indonesia, T. (2020). *Nangka, Pengganti Daging yang Mulai Populer di Dunia*. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200131141042-262-470495/nangka-pengganti-daging-yang-mulai-populer-di-dunia>
- Fry, M. J., Cochran, J. J., Ohlmann, J. W., & Anderson, D. R. (2019). *Understanding Food Principles and Preparation*. CENGAGE.
- Fuadi, M., & Julia, H. (2018). Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian, 21*(2), 147–156. <https://doi.org/10.30596/agrium.v21i2.1874>
- Harry, S. S., Sabtu, B., & Malelak, G. E. M. (2019). Kualitas dendeng giling ayam afkir yang diberi campuran jantung pisang dan kelapa parut. *Journal Of Tropical Animal Science and Technology, 1*(1), 40–48.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “ Cookies Santang .” *Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 7*, 69–79.
- Lalu, A. (2019). *Kajian Konsentrasi Gula Merah Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Dodol Kacang Gude*. 1–74. <http://repository.ummat.ac.id/466/>
- Majewski, M. (2014). Allium sativum: facts and myths regarding human health. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, 65*(1), 1–8.
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. (2010). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Layang. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi, 1*–7. ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733
- Mundir, H. (2012). Statistik Pendidikan. In M. Hisbiyatul Hasanah (Ed.), *International Journal of Physiology* (Vol. 6, Nomor 1).
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. KENCANA.
- Nisa, T. K. (2013). Pengaruh Substitusi Nangka Muda (Artocarpus Heterophyllus

- Lmk) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Journal of FSCEJ*, 1(1), 63–71.
- Nur Muflihah, Retno Eka Pramitasari, R. R. (2019). STUDI KELAYAKAN HOME INDUSTRY BONSAI (ABON SAYUR) ANALISIS ASPEK PASAR DAN PEMASARAN. *Jurnal Ilmu-Ilmu Teknik Sistem*, 15(2), 1–7.
- Prianto, A. P. (2014). Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Hidangan Main Course “ Sintetic Rib With Mushroom Sauce .” *E-Journal Boga*, 03, 51–57.
- Putri, T., & Lamusa, A. (2017). *Business Development Strategy Abon Beef Industry “Image of Sustainable Production” in Palu*. 5(4), 525–530.
- Ragasiwi, R. (2019). KAJIAN PENGARUH PERBANDINGAN DAGING IKAN LELE DENGAN JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) KAJIAN PENGARUH PERBANDINGAN DAGING IKAN LELE DENGAN JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*). *Tugas Akhir*, 1–56.
- Rahmadyanti, E. (2018). *Efisiensi Produksi dan Peningkatan Daya Saing Industri Abon Sintetis Skala Rumah Tangga*. 1853–1859.
- Sartika, D., Nainggolan, R. J., & Julianti, E. (2018). Pengaruh Perbandingan Nangka Muda Dengan Jamur Tiram Dan Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Abon Nabati. *food and life sciences*, 123–133.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business A Skill Building Approach* (7th ed). John Wiley & Sons Ltd.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (D. S. Sardin (ed.)). IPB Press.
- Shara, A. (2019). *Jadi Alternatif Daging, Nangka Muda Kian Populer di Kalangan Vegetarian*. detik food. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4609315/jadi-alternatif-daging-nangka-muda-kian-populer-di-kalangan-vegetarian>
- smail Marzuki, Noverita Sprinse Vinolina, Rahmatia Harahap, Arsi Arsi, Evan Purnama Ramdan, Marulam MT Simarmata, Yogi Nirwanto, Tili Karenina, Astrina Nur Inayah, C. W. (2021). *Budi Daya Tanaman Sehat Secara Organik*. yayasan kita menulis.
- Tobing, H. A. ., & Hadibroto, C. (2014). *Dapur Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tofan, Laapo, A., & Lamusa, A. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Keripik Nangka Pada Industri Rumag Tangga “ Tiara .” *e-J. Agrotekbis*, 7(5), 686–693.
- Widyastuti, N. (2013). *Pengolahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi Processing of Oyster Mushroom As an Alternative the Needs of Nutrition*. 15(3), 1–7.
- Wijayati, R. (2019). *Program Kreativitas Mahasiswa Bonada Inovasi Abon*

Rendah Kolesterol. 1–7.

Yana. (2018). *Study jenis rempah – rempah dan pemanfaatannya di pasar tradisional angso duo. 1–125.*

Yolandha, F. (2020). *Makanan Siap Saji Dorong Kenaikan Pengiriman Pos.* Republika online. <https://republika.co.id/berita/qdg891370/makanan-siap-saji-dorong-kenaikan-pengiriman-pos>

