

DAFTAR PUSTAKA

- Hasan. A., 1994. *Sarana Fruit Development*. Pusat Penelitian Holtikultura Pasar Minggu. Jakarta.
- Ahyari, A., 1985. *Manajmenen Produksi; Perencanaan Sistem Produksi*. BPFE. Yogyakarta
- Anonim, 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Anonim, 1995. *Standar Nasional Indonesia*. Departeman Perindustrian, Jakarta.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi IPB. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Gillespie, E. L., 1960. *The Science of Meat Product*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Guritno, AD., 1992. *Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hagenmeir, R., 1980. *Cocomut Aqueous Processing*. University of San Carlos. Cebu City. Philipina.
- Handoko, T. H., 1999. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi pertama. BPFE. Yogyakarta.
- Inwood, D dan Hammond, J., 1995. *Pengembangan Produk*. PT Pustaka Binaman Pressindo. Jakarta.
- Kartika B, Hastuti P, Supatono W, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU UGM. Yogyakarta.
- Kotler, P., 1994. *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kramlich, W. E., 1971. *Sausage Product*. In : *The Science of Meat and Meat Product*. 2nd ed. J. f. Prince and B. S. Schweigert, Eds W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Teknologi Tepat Guna. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Munadjim, 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Palupi, W. P. E., 1986. *Tinjauan Literatur Pengolahan Daging*. Pusat Dokumentasi Ilmiah. LIPI.
- Rahayu, W. P. 1999. *Aktivitas Antimikrobia Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta. Institut Pertanian Bogor.
- Sahutu, S. dan Supriyadi, A., 1998. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Cetakan ke VII. Penebar Swadaya. Surabaya.
- Santoso, B. H. 1985. *Tepung Pisang*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sembiring, D., 1990. *Pengaruh Penambahan Kuning Telur Terhadap Stabilitas Emulsi Santan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- SNI. 1995. *Standar Abon*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekamto, 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pascasarjana ITB. Bandung.
- Soeparno. 1992. *Daging Dada (Otot Pectoralis superficialis) sebagai Standar Penilaian Kualitas Daging*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tjahjonoadi, S., 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pasca Sarjana ITB. Bandung.
- Tranggono, 1991. *Cita Rasa Bahan Makanan (Flavor)*. PAU Pangan dan Gizi Bersama Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi UGM. Yogyakarta.
- Ulrich, K. T. and Eppinger, S. D., 1995. *Product Design and Development*. McGraw-Hill, Inc. New York.