

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adi, L.T. 2006. Tanaman Obat dan Jus untuk Asam Urat dan Rematik. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Almasyhuri, Yuniati, H., Erna L., & Muhilal. (1996). Potensi Daun Singkong sebagai Sumber Vitamin untuk Anak Prasekolah. *The Journal of Nutrition and Food Research* 19: 114-121.
- Anggorodi. (1994). *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggorowati, D. A., Setyawati, H., & A. B. P. Purba. (2012). Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda. *Jurnal Teknik Kimia* 7(1): 17-21.
- Anglemier, A.E., & M.T. Montgomery. (1976). *Amino Acid Peptides and Protein*. New York: Mercil Decker Inc.
- Apriyantono, Anton. (2002). Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. *Makalah Seminar Online Kharisma ke-2*, Tema: Menjadi Ratu Dapur Profesional: Mengawal Kesehatan Keluarga melalui Pemilihan dan Pengolahan Pangan yang Tepat, 16-22 Desember 2002.
- Arifiati, N. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Skripsi. Depok: UI.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2004). *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Penerbit Tiga Serangkai.
- Aswatini. (2008). *Konsumsi Sayur dan Buah di Masyarakat dalam Konteks Pemenuhan Gizi Seimbang*. Jakarta: Pusat Penelitian kependudukan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Bachrudin, Sirait M., & Moesdarsono. (1990). *Pemeriksaan Kadar Rutin pada Daun Singkong (Manihot utilissima Pohl.) Muda, Tua dan Kuning*. Skripsi. Bandung: Departemen Farmasi ITB.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Produksi Tanaman Pangan Ubi Kayu di Indonesia Tahun 2015*. [Online]. <http://www.bps.go.id> (diakses 31 Mei 2017, jam 09.50 WIB).
- Brown, J E. (2005). *Nutrition through the Life Cycle Second Edition*. USA: Thomson Wadsworth.
- Buckle, K. A., Edward L. A., Fleet, G. H., & Wooton, M. (1987). *Ilmu Pangan Edisi ke-2*. Jakarta: UI Press.

- Chandraliawathy, R. Ag. Ay. Ag. Bayu., Triani, I.G.A Lani &Nyoman Semadi A. (2016). Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan terhadap Residu Insektisida Berbahan Aktif Klorpirifos dan Nilai Nutrisi Kacang Panjang (*Vigna sinensis*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 4(3): 7-16.
- Cowart, B.J. (2004). Bitter Taste in Ageing:Compound Spesific Decline in Sensitivity. *Physiol Behaviour* 56(6):1237-1241.
- Danarti. & Najiyati, S. (1999). *Palawija Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2007). *Riset Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2007*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI. (1977). *Materia Medika Indonesia Jilid I*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Desrosier, N. W. (1970). *The Technology of Food Preservation*. West Port Connecticut: The Avi Publishing Company Inc.
- Devi, N. (2010). *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Dewanti H., R., N. Andarwulan, & N.S. Palupi. (2002). *Pangan Lokal Sumber Karbohidrat*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Diana, N. E. (2016). Pengaruh Waktu Perebusan terhadap Kandungan Proksimat, Mineral dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 13 (1): 100-107.
- Fachruddin, L. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Fasae, O.A., I.F. Adu, A.B.J. Aina, & K.A. Elemo. (2009). Production, defoliation, and storage of cassava leaves as dry season forage for small ruminant in small holder crop-livestock production system. *Agricultura Tropica et Subtropica* 42.
- Fellows, P. J. & Ellis. (1990). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. England: Ellis Horwood.
- Fery, I. A. (2016). Pengaruh Teknik Pengeringan terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan* 4 (2): 58-65.
- Hendy. (2007). *Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot esculenta Crantz) sebagai Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hermina & S. Prihatini. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi

- Makanan Individu (SKMI) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan* 44 (3): 205 - 218.
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna di Indonesia*. Jakarta: diterjemahan oleh Badan Litbang Kehutanan.
- Hidayati, M. N., Nisa, F. Z., & Rustamaji. (2014). *Aktivitas Antikanker Ekstrak Air daun Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Mentah dan Rebus pada Sel Kanker MCF-7*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Hillocks, R.J., J.M. Thresh, & A. Belloti. (2002). *Cassava Biology, Production and Utilization*. New York: CABI Publishing.
- Khomsan, A. (2004). *Peranan Pangan Dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Kurniah, I. 2010. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di Rs. Brawijaya Women and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2009*. Skripsi. Depok: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Kusumawati, Nurul. (2017). *Kandungan Zat Gizi, Sifat Fisik dan Daya Terima Makanan Jajanan Stik Daun Singkong (Manihot esculenta Crantz) untuk Anak Usia Sekolah (AUS)*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Laksono, Tjipto & Syahrul, (2001). Study Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* 3 (2): 178.
- Lingga, P. (1989). *Bertanam Ubi-ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lisa, M., M. Luthfi, & B. Susilo. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Ketekninkan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3 (3): 270-279.
- Lubis, Z. (2010). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Mahmud, M.K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantopno, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, Tinexcellly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Martini, T. (2002). *Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Singkong (Manihot esculenta Crantz) Instan dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasaboga*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Muchtadi, T.R. dan F. Ayustaningwarno. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyawati, Y. (2004). *Pengaruh Rokok terhadap Kesehatan Gigi dan Mulut*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Departemen Kesehatan RI.

- Mursalina, S.M. Sinaga, & J. Silalahi. (2012). Penetapan Kadar Serat Tak Larut pada Makanan Keripik Simulasi. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry* 1 (1): 1-7.
- Nilasari, Ovrida Wahyu., Wahono H. S., & Jaya Mahar M. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(3): 15-26.
- Normasari R., Rosita D., & Sheilla R. (2017). Efek Ekstrak Daun Singkong terhadap Struktur dan Fungsi Ginjal Mencit yang Diinduksi Gentamisin. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences* 3 (1): 1-6.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Budijanto, & Slamet. (2013). Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24 (2) ISSN: 1979-7788.
- Nurmala, Diah. (2009). *Karakterisasi Tepung Beras Menir Kukus dan Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria, & E. Prangdimurti. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Pratiwi, A. P. (2016). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) Terhadap *Shigella* sp. *Jurnal Kesehatan* 7(1):161-164.
- Pujimulyani, D. (2012). *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran & Buah-Buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (PUSDATIN). (2013). *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Puspaningtyas, D.E. (2014). *Enak Sih, Tapi....* Jakarta: FMedia.
- Putri, A. R., Nisa, F. Z., & Wijanarka, A. (2014). *Aktivitas Antikanker Ekstrak Air Daun Singkong (Manihot esculentas Crantz.) Rebus dan Mentah Terhadap Sel Kanker Kolon WiDr Secara in Vitro*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Ravindran, V. (1992). Utilization of cassava leaves (*Manihot esculenta* Crantz) in animal nutrition. *J Nat. Sci. Count.* Sri Lanka 21: 1-26.
- Robinson, T. (1991). *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi 6. Bandung: ITB.
- Rosida, D. A. & W. Richardus. (2015). Peningkatan Kualitas Abon Nangka Muda dengan Substitusi Tepung Tempe, Kajian Dari Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* 12 (1): 81-92.
- Rubatzky, V.E, & M. Yamaguchi. (1995). *Sayuran Dunia I*. Penerjemah: Catur Herison. Bandung: ITB.

- Rukmana, Rahmat. (1997). *Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salman, Y. Syainah E., & Helmina. (2015). Pengaruh Proporsi Daging Ayam (*Gallus gallus*) dan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air dan Daya Terima pada Abon. *Jurnal Kesehatan Indonesia* 6(1):1-9.
- Sani, M. (2001). *Upaya Pengolahan Ikan Patin (Pangasius pangasius) sebagai Bahan Baku Ikan Asin Jambal Roti*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Sanjur, D. (1982). *Social and Culture Perafektives in Nutrition*. Washington DC: Prentice Hall Inc.
- Sari, M.L., A.I.M. Ali., Sandi S. & A, Yolanda. (2015). Kualitas Serat Kasar, Lemak Kasar, dan BETN terhadap Lama Penyimpanan Wafer Rumput Kumpai Minyak dengan Perekat Karaginan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya* 4(2): 35-40.
- Shabrina, Z. U., & Susanto W. H. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode Cabinet Dryer terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica BORKH*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(3):60-71.
- Siregar, S.B. (1994). *Ransom Ternak Ruminansia*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Akasara.
- Sofiah, B. D., & Achyar, T.S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjajaran.
- Sofriani, N. (2012). *Pengaruh Pemberian Silase Daun Singkong (Manihot esculenta) terhadap Penggunaan Nutrien Pakan, Produksi, dan Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah (PE)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Standar Nasional Indonesia 01-3707-2013. *Syarat Mutu Abon Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Suhardjo, 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: IPB
- Sukria H. Ahmad & Rantan, K. (2009). *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Suryani. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, T. & B. Saneto. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.

- Suyitno. (1991). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Taif, G., Gumbira, S., & Sutedja, W. (1998). *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Molton Putra.
- Tambunan, B.Y., Ginting S. & L.M. Lubis. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5(2):258-266.
- Tanaka, Meis Larissa. 1998. *Faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Dewasa di Rumah Sakit Umum Tangerang*. Tesis. Universitas Indonesia.
- Teddy, M. (2009). *Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis Gracilaria sp.* Bogor: IPB.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. (1985). *HFS dan Industri Kayu Lainnya*. Jakarta: Gramedia.
- Wagiyono. (2003). *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Wahyu, M. K. (2009). *Pemanfaatan Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Film*. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Padjadjaran.
- Winarno. F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yudhaningsih, A.F. (2012). *Proses Produksi Pembuatan Abon Cabai Naga*. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Yuniarti, D.W., T.D. Sulistiyati, & E. Suprayitno. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*). *Jurnal THPI Student* 1 (1): 1-11.