

DAFTAR PUSTAKA

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Abon* . SNI 01-3707-1995.

Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standardisasi Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*(SNI 01-0234-2006).

Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Daftar Komposisi Bahan Makanan FatSecret PlatForm API.

Gunawan, Yongki. 2015. *100 Resep Masakan Indonesia Populer Ala Yongki Gunawan*.

<https://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/covid-19/opini/417-pangan-lokal-untuk-ketahanan-pangan-dan-gizi-masyarakat-pada-masa-pandemi-covid-19#!/ccomment>.

<https://www.kmpas.com/food/read/2021/09/06/190900175/5-cara-pilih-kerang-segar-yang-bagus-kualitasnya>.

<https://bobo.grid.id/read/083107288/ingin-mengolah-kerang-bersihkan-dulu-6-cara-ini-salah-satunya-direndam-air-tepung>.

J. Ilmu dan Teknologi Pangan. 2014. *Vol 2 (1)* .

Santoso, E.Z 2009. *Abon Nabati Berbasis Jantung Pisang (Vegetable Floss Based On Inflorescence Of Banana)*. SKRIPSI UNIKA.

Semarang: Soegijapranata.

Winarno, F. G 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi Edisi Terbaru*.

Bogor: M- brio press