

## DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A. dan Jayamuthunagai, J. 2014. *An Analytical Study on Jackfruit Seed Flour and Its Incorporation in Pasta*. Rjpbcs, ISSN: 0975-8585.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Amarilia, H. 2011. Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Pada Pembuatan Pancake Dan Bakpao.
- Ambarini. 2004. kue kering coklat. Gramedia. :Jakarta.
- Apri Buleng. 2016. *350 Resep Cake, Kue, & Roti*. Ayu Kharie. 1. Jakarta: Demedia.
- Arna Diah. 2011. Pemanfaatan Biji Nangka pada pembuatan bakso. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya
- Astawan, M. (2007). Nangka Sehatkan Mata, <http://cybermed.cbn.net.id>.
- Bewley, J.D., K.J. Bradford, H.W.M. Hilhorst, dan H. Nonogaki. 2013. *Seeds: Physiology of Development, Germination and Dormancy*, 3rd Edition..Springer. New York.
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, Wootton M. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Corwin dan Elizabert. 2000. Keuntungan Biji Nangka. Penerbit Agromedia. Jakarta.
- Darwin P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta
- Djaeni, M., & Prsasyaningrum, A. (2010). Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif: Aspek nutrisi dan tekno ekonomi. *Jurnal Riptek*, 4(11),37-45.
- Fairus, S., Haryono, Miranthi, A., & Aprianto, A. (2010). *Pengaruh konsentrasi hcl dan waktu hidrolisis terhadap perolehan glukosa yang dihasilkan dari pati biji nangka*. Yogyakarta: Institut Teknonogi Nasional.
- Faridah, A. dkk. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. :Jakarta.
- Garrow JS, James WPT, Ralph A. 2000. *Human nutrition and dietetics*. Edinburgh: Churchill Livingstone; 2000.
- Herlina. 2002. Penggunaan Tepung Biji Nangka (Jack Fruit Seed) dan Jenis Softening Terhadap Kualitas Mie Kering. Malang: Seminar Nasional PATPI

- Juwariyah, 2000 .*Pembuatan Keciput dengan Substitusi Tepung Biji Nangka*. Semarang:Falkultas Teknik UNNES. <http://e-journal.uajy.ac.id/2138/2/1/BL00892.pdf>
- Kisnawaty, S. W. and, & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau dari Kekerasan dan Daya Terima, 91-104.
- Kusndanar F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Kusumawati, D. D. (2012). *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*, 1(1), 1–8.
- Lektrina, V. M. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Semarang, Agustus 2005.
- Roring, L. A 2016. *Pengaruh Susbtitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus vulgarisL.) Terhadap Karakteristik Pancake*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Unud.
- Marahimin, Ismail. 2001. *Menulis Secara Populer*. Jakarta : Pustaka Jaya.
- Muchtadi, D. dan Soeryo, P. S. 1991. *Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Bahan Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Mie Yang Difortifikasi dengan Tepung Tempe*. Bogor: Fateta IPB.
- Mudjajanto, E dan Yuliani, L. 2004. *Membuat kue*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Madrugá, MS., Medeiros de Albuquerque, FS., Silva, IRA., Silvado Amaral, D.,Magnani, M., dan Neto, VQ. 2013. *Chemical, Morphological And Functional Properties Of Brazilian Jackfruit (Artocarpus Heterophyllus L.) Seeds Starch*. Jol. Department of Food Engineering, Center of Technology, Federal University of Paraíba, CampusI, 58051-900 João Pessoa, Paraíba, Brazil.
- Nuriana, 2010.*Proses Pembuatan Tepung Biji Nangka*, dalam Restu, Nyoman, M. Kes Damiati, dan Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. "*Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering*."Bosaparis 3.1 (2015).
- Restu, N. (2015). *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga ( Volume XI Tahun 2015) Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering Oleh Universitas Pendidikan Ganesha e-Journal Pem, XI, 8.*
- Rosipah, S., & Purwandari, U. (2013). Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Juli 2013 di laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura . Beberapa tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini dapat dilihat pada, 7(1), 53–58.
- Salma Hayati. (2009). *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Dari Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dan Penentuan Kadar Zat Gizinya*, 1–77.

- Santoso, M. T., Hidayati, L., & Sudjarwati, R. (2014). Pengaruh perlakuan pembuatan tepung biji nangka terhadap kualitas cookies lidah kucing tepung biji nangka, *37*(2), 167–178.
- Sari, Y., Ansarullah, & Isamu, kobajashi T. (2018). Pengaruh Formulasi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Ikan Tembang (*Sardinella Fimbriata*) Terhadap Penilaian Sensoris, Kimia Dan Angka Kecukupan Gizi (Akg) Produk Flakes, *3*(3), 1420–1434.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press-Kampus IPB Taman Kencana Bogor.
- Setyaningsih, E., Purwani, E., & Sarbini. (2009). Perbedaan kadar kalsium, albumin dan daya terima pada selai cakar ayam dan kulit pisang dengan variasi perbandingan kulit pisang yang berbeda. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, *2*(1), 27-37.
- Siwianisti Putri. (2010). Substitusi tepung biji nangka pada pembuatan kue bolu kukus ditinjau dari kadar kalsium, tingkat pengembangan dan daya terima, 0–5.
- Subagjo, A., 2007. Manajemen Pengolahan Roti dan kue, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Subhasree, R. S., Babu, D., Vidyalakshmi, & Mohan, C. (2011). Effect of carbon and nitrogen sources on stimulation of pigment production by *monascus purpureus* on jackfruit seeds. *International Journal of Microbiological Research*. India.
- Sugito dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. *8*(2): 147-151.
- Supriyadi, A., & Lucia Tri Pangesthi. (2014). Pengaruh Substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde Onde Ketawa, *03*(1), 225–233.
- Suprapti, M. L. 2004. Teknologi Tepat Guna Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka. Kanisius. Yogyakarta.
- Tulyathan, V., Tanuwong, K., Songjinda, P., dan Jaiboon, N. 2002. Some physicochemical properties of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) seed flour and starch. *Science Asia*, *28*, 37–41.
- Umi, K. 1991. Karakterisasi Pati Biji Nangka dan Pemanfaatannya. Gramedia: Jakarta
- Palupi (2007), *Pengaruh Pengolahan Tepung Biji Nangka terhadap Nilai Gizi*, Bogor, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fatela IPB.
- Rokhaniah. 2003. Isolasi dan Karakteristik Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Untuk Pembuatan Biodegradable Film. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: C.V Andi Offset (Penerbit ANDI).
- Wibowo, L., & Evi, D. A. N. (2012). Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan, *8*, 101–109.

Widyastuti, W.E. 1993. Nangka Dan Cempedak: Ragam Dan Jenis Pembudidayaan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno. 2001. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wistyani, R. 2005. *Pengaruh Penambahan Amilum Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Sebagai Bahan Penghancur Terhadap Sifat Fisik dan Profil Disolusi Tablet Parasetamol*. Skripsi. UMS. Surakarta.

Yulianti, S., & Solfarina, R. (2015). Pengaruh Waktu Perebusan Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk) Terhadap Kadar Karbohidrat, Protein, Dan Lemak Effect, 4(November), 210–216.