

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A., Jayamuthunagai. 2014. *An Analytical Study on Jackfruit Seed Flour and Its Incorporation in Pasta*. RJBCS. Anna University.
- Ahmadi, TE. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggrahini, S., 2007. *Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan A-Tokoferol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat Buku Kompas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti. F., K., 2017. *Penambahan Pati Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lamk) Terhadap Kualitas Kimia Bakso Ayam*. Fakultas Pertanian. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Atmojo, LD. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Nilai Gizi Bolu Kukus. Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Damodaran. S., Paraf. A., 1997, *Food Protein and Their Application*, Marcel Dekker Inc, New York.
- Daud, A. 1991. *Nangka Mini*. Yasaguna. Jakarta.
- Daud, M. 2012. *Biokonversi bahan berlignoselulosa menjadi bioethanol menggunakan aspergillus niger dan saccharomyces cereviciae*. *Jurnal Perennial*, 8(2): 43-51.
- Demam, J. M., 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Esti. 2017. *Analisi Proksimat pada Tepung Biji Nangka*. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Surabaya.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. *Patiseri*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ferdiaz, D., Anton A., Sedarnawati, Y., Slamet, B., Niluh, P. 1986. *Analisa Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Guilherme, S., Jose. 2004. *Aroms volatiles from two fruit varietas of jack fruit (artocarpus heterophyllus lam) Food. Chemistry 1*: 195-197.

- Hamidah, S., Sutriyani, P., 2009. *Patisari*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Khan., S. A., Saqib., Alim. 2016. *Evaluation of Quality Characteristics of Composite Cake Prepared From Mixed Jackfruit Seed Flour And Wheat Flour*. Department of Food Technology and Rural Industries. Bangladesh Agricultural University. 14(2): 219-27.
- Krissetiana, H., 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Yogyakarta..
- Kusmawati, Aan, H., Ujang, E. 2000. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Lektrina, V., M. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit*. Poltekkes Kemenkes Semarang. Semarang.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B. T. 2000. *Sensory Evaluation Technique*. Boca Raton, Florida. CRC Press.
- Molla, M. (2008). *Preparation And Packaging Of Jackfruit Chips*. Int J Sustain Crop prod, 3(6):41-47.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung. Alfabeta.
- Mukprasirt, A., Sajjaanantakul, K. 2004, *Physico-Chemical Properties of Flour and Starch from Jackfruit Seeds (Artocarpus heterophyllus Lam)*, Compared with Modified Starch, *International Journal of Food Science and Technology*, 39, pp. 271-276.
- Pertiwi, Anjani, Badraningsih. 2016. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Siswa Kelas X SMKN 1 Sewon*. Jurnal Pendidikan Teknik Boga.
- Purnamasari, I., Purwandari, U., Supriyanto. 2012. *Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab Pada Pembuatan Cupcake*. Fakultas Pertanian Trunojo Madura.
- Qinah, Elysa. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Kimia, Organoleptik, serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Qomari, F. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Krupuk*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. 2(1): 176-182.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta.

- Restu, R., Damiati. 2015. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Universitas Ganesha. Singaraja.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Surakarta
- Salam, A. R., Harytejo, B., Mahatama, E., Fakhrudin, U. 2012. *Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI*. Jurnal Standarisasi BSN.
- Santoso, T., Hidayati., Sudjarwati, R. 2014. *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*. Fakultas Teknologi dan Kejuruan. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press-Kampus IPB. Bogor.
- Shofiyanda, N. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Onde-Onde ketawa*. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Spear. 2004. *Nutrition in Adolescence*. Saunders. Pennsylvania: 284-301.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suharti, Sri, Alrasyid, H. 1993. *Pedoman teknis tanaman buah nangka (artocarpus heterophyllus lamk)*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Kehutanan dan Konservasi Alam. Bogor.
- Suprpti, ML. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriadi, A., 2014, *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde Onde Ketawa*, Program Stuti Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. UNESA.
- Suryani, I., 2000. *Pemanfaatan Tepung Cental Sebagai Bahan Pembuatan Cake*. Pusat Pendidikan Kesehatan. Yogyakarta.
- Susanto, MT., Hidayati, L., Sudjarwati, R. 2014. *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*. Teknologi dan Kejuruan.
- Sutomo, B. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Putaka. Jakarta.
- Suyitno. 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan Cetakan I*. UGM. Yogyakarta.

- Theivasanthi, T., Venkadamanickam, G., Palanivelu, M., dan Alagar, M. 2011. *Nano Sized Powder of Jackfruit Seed: Spectroscopic and Anti-Microbial Investigative Approach*. Centre of Research and Post Graduate of Physics, India.
- Walstra, P., T. J. Geurts., A. Noomen., A. Jellema., and M. A. J. S. Van Boekel. 1999. *Dairy Technology*. Department of Food Science Wageningen Agricultural. University Wageningen. Netherlands.
- Waysima., Adawiyah., Dede, R. 2001. *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Whitney EN., Hamilton EMN. 1987. *Understanding Nutrition*. New York: West Publishing Company.
- Widya, H. 2009. *Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Biji Nangka Dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Manis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Widyawati, E., Damayanti, W. 2001.. *Aneka Panganan Dari Talas*. Trubus Agrisasana. Surabaya.
- Winarno, 2000. *Kebijakan pemer intah dalam pengembangan hortikultura Indonesia. Prosiding Seminar Sehari. Hari Cinta Puspa dan Satwa Nasional. Menggali potensi dan meningkatkan prospek tanaman hortikultura menuju ketahanan pangan*. Pusat Konservasi Tumbuhan. Kebun Raya Bogor : 9 – 15.
- Winarno, F.G. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., Purnomo, Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa L)*. Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Wulandari., Dwi Ishartani, R., Baskara., Katri, A. 2014. *Kajian Penggunaan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Pada Pembuatan Dodol Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Kerusakan Selama Penyimpanan*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.