

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu Cookies (SNI 01-2973-1992)*. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. BSN, Jakarta.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Arlington:,AOAC. Inc.
- Abraham, A. dan Jayamuthunagai, J. 2014. *An Analytical Study on Jackfruit Seed Flour and Its Incorporation in Pasta*. RJPBCS, ISSN: 0975-8585.
- Akinmuntimi, A.H. 2006. *Nutritive Value of Raw and Processed Jack Fruit. Seeds vol 1. (Artocarpus heterophyllus):Chemical Analysis*. Agricultural Journal.
- Anni, F., 2008. *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Andyarini, E.N dan Hidayati I. 2017. Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka. *KLOROFIL. Vol. 1 No. 1*.
- Anonim. 2007. *Produk Makron Kenari*. <http://www.malutpost.com>. [25 Juli 2020].
- Ariani, M. 2005. Tren Konsumsi Pangan Produk Gandum di Indonesia. [www.pustaka-deptan.go.id](http://www.pustaka-deptan.go.id). Diakses tanggal 05 oktober 2020.
- Arifin, M., et. al., 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Warna, Rasa, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Asni, Y. 2004. Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypothalmus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Asmarawati, R.A. 2016. Karakteristik Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Uji Aktivitas Antioksidan Secara In-vitro. Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggu.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food Principles and Preparation*. California: Wadsworth, Belmont.
- Cahyadi. 2005. *Analisis Aspek Kesehatan dan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara: Jakarta.

- Daud. 1991. Nangka Mini. Yasaguna. Jakarta
- de man, M.J. 1997. Kimia Makanan. Penerbit: ITB. Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit : Bharata. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1994. Daftar Komposisi zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia. 2000. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) . Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia. 2009. Kandungan Nutrisi biji Nangka. Depkes. Jakarta.
- Fairus, S. *Et.al.*, 2010. Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis Terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan Dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia :kejuangan:*. Yogyakarta.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas Cookies. *Food science and Culinary Education Journal* 2 (1) : 36-43.
- Fatkurrahman, R., Atmaka, W. dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam ( *Oriza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan. Vol.1. Hal. 49-50*
- Falda, 2007. Bahan Baku Pembuatan Makron Kenari. Ternate.
- Francis, F.J. 1982. *Analysis of Anthocyanins dalam Anthocyanins as Food Colors*. New York: Academic Press inc.
- Feldman, R.D., Papalia, D.E., Sterns, H.L dan C.J. 2002. *Adult Development and Aging 2<sup>nd</sup> ed.* McGraw-Hill Companies. New york.
- Hamzah, H. E. P., Ansharullah dan Hermanto. 2020. Penggunaan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Sari Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Kualitas produk Mie Basah. *J. Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 5, No. 2, P. 2712-2725* Universitas Halu Uleo: Kendari.
- Hartanti, S. 2005. Ekstraksi Minyak Dedak dengan Pelarut Heksana pada Skala Laboratorium. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. I PB. Bogor.*

- Hellyer. 2004. *Quality Testing Witha Instrumental Texture Analisis in Food Manufacturing*. (<https://www.labplusinternational.com/diakses> 11 Januari 2021).
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Tepung Beras. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Immaningsih, N. 2012. Profil Gelatinasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 35(1). Hal: 16
- Kusumawati, A. 2013. Rantai Nilai (*Value Chain*) Agribisnis Labu di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Lawalata. 2004. Kajian Pemanfaatan Kenari (*Canarium ovatum*) Untuk Meningkatkan Nilai Sagu Mutiara [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Leackey, *et al.*, 200. *Characterization of tree-to tree Variation in Morphological, Nutritional and Medicinal Properties of Canarium Indicum Nuts*, Agroforest Syst.
- Manley, D.J.R. 1978. *Biscuits Cookie and Cracker Manufacturing Manuals*. Whoodhead Publising Ltd. England
- Masyitah, N., S. Adi Sumiwi dan G. Wilar. 2018. Khasiat Kacang Kenari (*Canarium Indicum L.*) Terhadap Berbagai Macam Penyakit. *Farmaka* Vol. 16. No. 3. Universitas Padjajaran.
- Matz dan Matz. 1978. *Cookies and Creackers Technology*. 2rd ed The AVI Pub. Co. Inc. Westport. Conecticut.
- Mudgil, D., Barak, S., dan Khatkar, B.S. 2012. *Souble Fibre and Cookie Quality . AgroFOOD industry hi-tect*.
- Natsir , N.A., dan Latifah, S. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Kerupuk Bebek. *JTHPI*, vol. 7 No.1.
- Ocloo, F.C.K., Bansa, D., Boatin, R., Adom,T., dan Agbemavor, W.S. 2010. *Physico-Chemical, Functional and Pasting Characteristics of Flour and Biology Journal of North America*, ISSN Print: 2151-7525 *Produced from Jackfruits (Artocarpus heterophyllus) Seeds. Agriculture*.
- Pratiwi, P., M. Suzery dan B. Cahyono. 2010. Total Fenolat dan Flavonoid dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthoshipon stamineus B.*) Jawa

- Tengah serta Aktivitas Antioksidannya, *Jurnal Sains dan Matematika*, 18 (4) : 140-148.
- PERSAGI. 2009. Labu kuning. Daftar Komposisi Bahan Makanan. DKBM, Jakarta.
- Prasetya, A. 2018. Fortifikasi Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Tulang Ikan Pepetek (*Leiognathus* sp.) Sebagai Bahan olahan Mie Basah.
- Purnomo, Y. dan Winarti, S. 2006. *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Purwaningsih, I., Sukardi., dan I. Wignyanto. 2008. Uji Coba Penggunaan Innokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus Oryzae* dengan Substrat Tepung Beras dan Ubi Kayu Pada Unit Produksi Tempe Senan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 9 No.1
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan Yogyakarta: CV ANDI OFFSET. Penerbit: ANDI.
- Restu, N., Damiati dan I. A. P. Hemy Ekayani. 2015. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Karisma. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2002. *Budidaya Nangka*. Karisius: Yogyakarta.
- Santoso, M. T., L. Hidayati dan R. Sudjarwati. 2015. Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas *Cookies* Lidah Kucing Tepung biji Nangka. *Teknologi dan Kejuruan*, Vol. 37, No. 2. 167-178. Universitas Negeri Malang.
- Saripudin, N. 2006. Rekayasa Proses Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Beberapa Karakternya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Sari, K.T.P. 2012. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu Untuk PMT Pada Balita. Universitas Negeri Malang.
- Saroyo, G. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Garut (*Maranta Arundinacea* L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu yang Diforsifikasi dengan Bekatul.
- Septiani, D., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2015. Uji Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophalluscampnulatus* B) Sebagai bahan Pangan Alternatif. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. Dan sari,M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.

- Shofiyannida, N. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde-onde Ketawa*. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Soenardi, T. 2002. *Variasi Makanan Balita*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suharsimi, A. 2010. *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplit A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Theivasanthi, T. 2014. *Gluten pada Roti dan Penyakit Celiac*. Sinarharapan.co, 10 Januari 2021.
- Wadlihah, F. 2010. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Terhadap Komposisi Proksimat Dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, FIK.
- Winarno, F.G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. Dalam Kusumawati, D.D., Amanto, B.S dan D. Rahadian Aji Muhammad. 2012. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. No.1. ISSN:2302-0733*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Winarno, F.G.2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pt Gramedia Pustaka Utama , Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yusmarini, .Hadi, N., dan R. Efendi. 2017. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Flakes*. *Jom FAPERTA Vol.4. No.2*. Universitas Riau: Pekanbaru.
- Zahro, N. 2013. *Analisa Mutu Pangan dan Hasil Pertanian*. Universitas Jember.