

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Astawan, M. (2007). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai, Surakarta
- Aswar. (1995). Pembuatan Fish Nurgget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*). SKRIPSI. Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor
- Azizah, F. N. F, Fadhillah., B, Sianita., M, Maria., & G, Supriyanto. (2015). Reduksi Rasa Pahit, Sepat, dan Asam Manisan Pala Melalui Perendaman Daging Buah dengan Air Laut. Institut Pertanian Bogor
- Badan Pusat Statistik. (2020). Produksi Tanaman Buah-Buahan <https://malut.bps.go.id> Diakses pada 22 februari 2022
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009) . Syarat Mutu Tepung Terigu. SNI 3751:2009, Jakarta.
- Bantacut, T dan saptana. (2014). Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposisi. Forum Penelitian Ago Ekonomi. 3(1)
- Barlina, R., KAROUW, S., & PASANG, P. M. (2004). Pengaruh konsentrasi starter *Saccharomyces cerevisiae* dan lama fermentasi terhadap rendemen dan mutu minyak kelapa. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri (Littri)*, 10(3).
- Berlian ,Z., Syarifah dan Immul, H. (2016). Pengaruh Kuantitas Garam Terhadap Kualitas Bekasam. *Jurnal Biota.*, 2(2):151-156.
- BSN. (1992). *SNI-01-2973-1992 dari kandungan cookies*: Badan Standar Nasional- BSN, CS 1.67.230.
- Burhanuddin. (2001). Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia.
- Chayati, I., & Nani Ratnaningsih, T. H. W. H. (2009). Teknologi Pengolahan Buah Nagadan Deversifikasi. Produk Olahannya Sebagai Upaya Peningkatan Jiwa Kewirausahaan Di SMKA Agriindustri Inteks 15(2)
- De Man, J.M. (1997). Kimia makanan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.

- Departemen Perindustrian RI. (2000). Daftar komposisi Bahan Makanan. www.kemenperin.go.id. Diakses pada 22 Februari 2022
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. (2009). Kandungan Nutrisi Biji Nangka. Departemen Kesehatan. Jakarta
- Engelen, A. (2017). Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 5(1), 8-12.
- Engstrom, M. (2016). Understanding The Bioactivity Of Plant Tannins: Developments In Analysis Methods And Structure-Activity Studies. Turun Yliopiston Julkaisuja. Annales Universitatis Turkuensis Sarja.
- Fachruddin, F. (2006). *Agama dan pendidikan demokrasi: pengalaman Muhammadiyah dan Nahdlatul Ulama*. Pustaka Alvabet.
- Febrianto, A., Basito, I., & Anam, I. C. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoristortilla corn chips dengan variasi larutan alkali pada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 22-34.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol 14 No 2.
- Garnida Y., E. Turmala dan L. Yusviana. (2000). Pembuatan Makanan Tradisional Gatot, dengan Variasi Ketebalan dan Lamanya Perendaman Singkong. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan* (Vol. 1, No. 1, pp. 483-489)
- Gaspersz, V. (1991). Metode Perancangan Percobaan. CV. ARMICO. Bandung.
- Guilherme, L., Cury, P., Demarchi, L. M., Coelho, V., Abel, L., Lopez, A. P., & Kalil, J. (2004). Rheumatic heart disease: proinflammatory cytokines play a role in the progression and maintenance of valvular lesions. *The American journal of pathology*, 165(5), 1583-1591.
- Habibah, (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap karakteristik Makron Kenari. Skripsi pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Khairun, Ternate
- 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.

- Hardjo, Muljo. (2005). Pembuatan Tepung umbi gadung (*Diocorea Hispida* Dennst) Bebas Sianida Dengan Merendam Parutan Umbi Dalam Larutan Garam. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. Vol. 6. No.2. 92-99. Universitas Terbuka.
- Hasbullah, R., Kawasaki, S., Kojima, T., & Akinaga, T. (2001). Effect of heat treatments on respiration and quality of 'Irwin'mango. *Nogyo Shisetsu (Journal of the Society of Agricultural Structures, Japan)*, 32(2), 59-67.
- Instruction Manual. (2002). Chroma Mater CR-400/410. Konica Minolta Optics Inc., Japan.
- Jayamuthunagai, J. (2014). *An Analyacal Study on Jackfruid seet flaour and Its Incorporation on pasta*. RJPBCS, ISSN:0975-85885.
- Junaini, Elvinawati, & Sumpono. (2019). Pengaruh Kadar *Aspergillus niger* Terhadap Produksi Bioetanol Dari Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L). *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 3 (2), pp. 176-184.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Universits Gajah Mada, Yogyakarta
- Kucera, J. (2010). *Reverse Osmosis Design, Processes, and Applications for Engineers*. Kanada : John Wiley & Sons Publishing.
- Kusumawati, D.D., B.S.Amanto., dan D.R.A. Muhammad. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal teknoains pangan*, 1(1):41-48.
- Lestari, E. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4 (1), pp. 20-34, DOI: <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Lotuconsina, D. (2014). Uji Coba Larutan Asam dan Basa. <http://Journainjourney.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 16 juli 2023.
- Marissa, D. (2010). Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan produk dengan pendekatan kadar air kritis. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Mayasari, N. (2010). Pengaruh penambahan larutan asam dan garam sebagai upaya reduksi oksalat. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian-Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Nathanael, S. R., Raswen, Efendi, dan Rahmayuni. (2016). Penambahan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Dalam Pembuatan Roti Tawar. Fakultas Pertanian Universitas Riu Indonesia 2016
- Neuma, H. J. (1972). Dehydrated Celery: Effect of Predrying Treatment and Rehydration Procedure are Reconstitution. *J. Food. Sci*, 73, 437-441.
- Nurhidayah, Y. F. (2018) Karakteristik Sari Buah Pala dengan Variasi Lama Perendaman dalam Larutan Garam dan Konsentrasi Putih Telur. Universitas Jember
- Nurlienda, H. (2014). Mocaf Sebagai Pengganti Terigu. <https://nurlienda.Wordpres.com/2014/10/20/mocaf-vs-tepung-tepung/>. 22 september 2022(17:47)
- Pratama, B. Y., & Sarno, R. (2015). Personality classification based on Twitter text using Naive Bayes, KNN and SVM. In *2015 International Conference on Data and Software Engineering (ICoDSE)* (pp. 170-174). IEEE.
- Prihatinningtyas, E. & Jatnika, A. (2013). Aplikasi Koagulan Alami Dari Tepung Jagung Dalam Pengolahan Air Bersih. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 2 (2), pp.71-158. DOI:
- Restu, N., Damiati dan I. A. P. Hemy Ekayani. (2015). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja.
- Ridla, M. (2014). Pengenalan Bahan Makanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rizal, S., Surmarlan, S. H., & Yulianingsih, R. (2013). Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik-kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 1-10.
- Rodrigues, S. and Pinto, G.A.S. (2007). Ultrasound extration of phenolec compounds from coconut (*Cocos nucifera*) shell powder. *Journal of food Engineering*, 80:869-872.
- Rohman, A. (2013). Kimia Farmasi Aanalisa. Pustaka Pelajar, Yogyakarta
- Rosulva, I., P. Hariyadi., S. Budijanto., A. B. Sitanggang. (2022). Potensi buahmangrove sebagai sumber panganalternatif. *Jurnal Teknologi HasilPertanian*, 14(2), 131-150
- Rukmana, R. (1997). Budidaya nangka. Kanisius, Yogyakarta
- Santoso, M. T., L. Hidayati dan R. Sudjarwati. (2014). 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.
- Sindumarta, D. (2012). Awet Muda dengan Durian dan Buah-buahan Khas Nusantara. Grafindo Literan Media, Yogyakarta
- Siregar, N. E., Setyohadi and Nurminah, M. (2015) ‘Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih
- Sudarmadji. (2003). Species Composition of Mangrove Forest at Baluran National Park. Unpublished Special Problem. Los Baños: Department of Botany, UPLB
- Sulistiyawati, Wignyanto dan S. Kumalaningsih. (2012). Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza* Lamk.) Rendah Tanin Dan Hcn Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian. 13 (3) : 187-198
- Susilawati, T. (2011). Laporan Sifat Larutan Garam. [Http://startsusilawati.blogspot.com](http://startsusilawati.blogspot.com). Diakses pada tanggal 16 juli 2023
- Usda, (2016). Nation Nutrien Database For Standard Reference 28: Basic Report 09144, Jackfeuit
- Wang, L., B. Yang, X. Du, Y. Yang and J. Liu. (2008). *Optimization and Conditions of extraction of acid-soluble Collagen From grass Carp (Ctenopharyngodon Idella)* by response surface methodology. Innovative Food Sci & Emerging Techn., 9: 604-607.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno,F.G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Gamedia Pustaka.jakarta.253 hal
- Wirnarno, FG. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Utama, Jakarta
- Wulandari, A. (2015). Pemetaan Karakteristik Kimia, Fisik, Sensori dan Fungsional Beberapa Jenis Pala (*Myristica Spp.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Yogyakarta: Kanisius
- Yuliana, N. (2007). Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*). Fermentasi (Tempoyak). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian.12(2):74-80