

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. M., & Rahmawati, F. (2018). Substitusi Mocaf Dalam Pembuatan Pumpkin Crumble Pie (Mokin Pie). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*: 1-8. Yogyakarta, 24 Oktober 2020: Daring.
- Alwi, H., Damat, D., & Putri, D. N. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Kedelai (*Glycine max.*). *Food Technology and Halal Science Journal*.4(1): 23-38.
- Andyarini, E.N dan I.H (2017). Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (*Artocapus Heterophyllus Lamk*). *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 1(1), 32-37.
<http://jurnal.uinsu.ac.id/index.php/klorofil/article/view/1239/996>
- Amaliyah, R. (2021). *Uji Aktivitas Ekstrak Etanol 70% Daun Kitolod (Isotoma Longiflora) Terhadap Penyembuhan Luka Sayat Pada Mencit (Mus musculus*. Skripsi, Program Studi Farmasi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Ibrahim Malang.
- Aprilia, R. A. I. (2021). *Karakteristik Fisikokimia Cookies Tinggi Protein Substitusi Tepung Biji Nangka Dan Tepung Kacang Merah*. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). Processing mocaf into pie susu with the addition of super food “spirulina”. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1).<https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Astuti, R. D., & Sugiarto, D. (2015). Penentuan Kadar Mineral Seng (Zn) dan Fosfor (P) dalam Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) – Rumput Laut Merah (*Eucheuma Spinosum*). *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 4(2), 80–85.
- BPS. (2020). Statistik Hortikultura 2020. *Badan Pusat Statistik*.
- BSN. (2018). Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 2973:2018). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- BSN. (2018). Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 3751:2018). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1), 1–13.
- Dippong, T., Ivab, P., Mihali, C., & Tintas, B. (2017). Obtaining And

- Characterization Of Vanilla Essence From Madagascar's Bourvon Pods. *Proceeding International Symposium on Analytical and Environmental Problems*: 144-149. Hungaria, 9 - 10 Oktober 2017: University of Szeged
- Faroj, M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersoni*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, *14*(1), 56–65.
- Gustiawan, S., Herawati, N., & Ayu, D. F. (2018). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mi Basah. *SAGU*, *17*(1), 40–49.
- Hartami, E. (2019). Perbedaan Kadar Kalsium dan Fosfor Gigi Sulung pada Anak dengan DEF-T Rendah dan Tinggi. *E-Prodenta Journal of Dentistry*, *3*(2), 232–239.
- Horn, L. H., & Vetner, L. N. (2021). Reflection, Dialogue, And Hybrid Learnings Spaces. *Proceedings for the European Conference on Reflective Practice-Based Learning 2021*: 127-132. Aalborg, 1 - 3 November 2021: Danish University College
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, *5*(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Irmawati, Herawati, & Hartami, E. (2019). Perbedaan Kadar Kalsium dan Fosfor Gigi Sulung pada Anak dengan DEF-T Rendah dan Tinggi. *E-Prodenta Journal of Dentistry*, *3*(2), 232–239.
- Kamal, S., Tety, E., & Tarumun, S. (2016). Analisis Pendapatan Agroindustri Keripik Nenas dan Keripik Nangka di Desa Kualu Nenas Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. *Faperta*, *3*(1). https://doi.org/10.11164/jjsps.5.2_381_2
- Khairunnisa, A., & Armein, S. (2020). *Modul Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis (MODUL 01)*. Universitas Terbuka.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya Terima. *Prosiding Seminar Nasional Gizi*: 91–104. Surakarta, 05 Juni 2017: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Madruga, M. S., De Albuquerque, F. S. M., Silva, I. R. A., Do Amaral, D. S., Magnani, M., & Neto, V. Q. (2014). Chemical, Morphological and Functional Properties Of Brazilian Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus* L.) Seeds Starch. *Food Chemistry*, *143*, 440–445.
- Mahmudah, S. (2020). Pengembangan Produk Congrestart Pie Dari Ikan Lele. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*: 1-8. Yogyakarta, 24 Oktober

2020: Daring.

- Menkes RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Muhammad, Z. (2021). Pengaruh Rasio Tepung Biji Nangka Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Nilai Gizi Cookies. *Nutrient: Jurnal Gizi*, 1(1): 53-60.
- Mulyani, H., & Sujarwanta, A. 2018. *Lemak dan Minyak*. Lampung: Lembaga Penelitian UM Metro
- Ndyomugenyi, E. K., Okot, M. W., & Mutetikka, D. (2015). The Nutritional Value Of Soaked-Boiled-Fermented Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) seed meal for poultry. *Journal of Animal and Poultry Sciences (JAPSC)*, 4(4), 49–57. <http://www.japsc.com>
- Nila, H. (2016). Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Penganekaragaman Makanan. *Jurnal Warta Edisi:47*, 2(1), 1–12.
- Novita, L., Restusari, L., & Arsil, Y. (2021). *Modul Praktikum Kimia Pangan dan Gizi*. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3321>
- Nursalma, C. A. (2021). *Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis (L.) Dc.) Pada Pie Susu Ditinjau Dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Unit Cost*. Disertasi, Program Studi Gizi. Jogja: Poltekkes Kemenkes Jogja.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyarini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Journal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3178>
- Pratysta, A. (2018). *Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Thumbprint Cookies*. Skripsi, Program Studi Manajemen Patiseri. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata NHI.
- Putra, R., Dwi, Rahmi, L., Silvi, & Rahmayani, I. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Nipah (Nypa Fruticans) Dan Tepung Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar*. Skripsi, Program Studi Teknologi Pertanian. Jambi: Universitas Jambi.
- Rahayu, W. M. (2020). *Hand-Out Matakuliah Uji Inderawi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

- Rahayu, W. P., Suliantari, S., Safitri, U. K., & Adhi, W. (2020). Susu Fermentasi Dengan Biji Nangka Sebagai Prebiotik. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 138–146. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.138>
- Restu, N., Damiani, & Ekayani, H. (2015). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. *Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, XI, 1–8.
- Riawan, Riyanti, & Nova, K. (2017). Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Daun Kelor Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.23960/jipt.v5i1.p1-7>
- Ritonga, dkk (2012). Analisis Kandungan Fosfor Menggunakan Spectrofotometer Uv-Vis Pada Kacang Hijau Yang Diambil Dari Pasar Kota Pekanbaru. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 2(2), 45–51. <https://doi.org/10.37859/jp.v2i2.138>
- Saputri, D. A. (2017). *Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Bekatul Beras (Rice bran)*. Skripsi, Program Studi S1 Gizi. Surakarta: STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, A. J. N. I. (2020). Penggunaan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Sumber Protein Sabouraud Dextrose Agar Untuk Pertumbuhan *Aspergillus Fumigatus*. Diploma Tesis, Teknologi Laboratorium Medik. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Stefani, Y. O., & Mawarti, E. (2020). *Pemanfaatan Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cupcake*. Diploma Tesis, Program Studi Perhotelan. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
- Syafitri, T. (2020). *Karakteristik Kimia Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Berdasarkan Level Suhu Pengeringan*. Skripsi, Sarjana Pertanian. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- Tarwendah, I. P. (2017). Reurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2): 67.
- Tsamarazzahra, L. (2019). *Penggunaan Tepung Biji Nangka Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Vanilla Muffin*. Diploma Tesis, Program Studi Manajemen Patiseri. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Utami, A. P. (2021). *Variasi Campuran Tepung Buah Mentega (Diospyros Blancoi) Dalam Pembuatan Nastar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi, Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Warditiani, N., dkk (2015). Pengaruh Pemberian Fraksi Terpenoid Daun Katuk (*Sauropus Androgynus (L.) Merr*) Terhadap Profil Lipid Tikus Putih (*Rattus Novergicus, L.*) Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Pakan Kaya Lemak. *Jurnal Farmasi Udayana*, 4(2): 66–71.

Wati, & Yudhistira, B. (2019). Proses Produksi Pie Ubi Ungu. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*. 22(12): 35-40.
<https://doi.org/10.20961/jkb.v22i12.26626>

Yusrina, & Widia, V. (2018). *Produk Pie Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Ditinjau Dari Karakteristik Fisikokimiawi, Organoleptik dan Mikrobiologi*. Skripsi, Sarjana Teknologi Pangan. Semarang: Unika Soegijapranata Semarang.