

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, U., & IAGIKMI. (2019). Nutrition. 3(1).
- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna Dubterranea (L.) Verdcourt*). 5(2), 212–219.
- Andriani Sembiring, N. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Nungget Ikan. In *Energies* (Vol. 6, Issue 1).
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32.
- Arbi, A. S. (2017). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Ayu Rida Ningrum, I. (2021). Karakteristik Snack Bar Dengan Substitusi Kacang Tanah dan Kacang Merah. *Politeknik Kesehatan Denpasar*, 1.
- Ballo, A., Nge, S. T., Rafael, A., & Bullu, N. I. (2022). Analisis Kadar air, Kadar Protein dan Kadar Kalium Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*,
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Jurnal*
- Dennis A.p, E. (2017). Pemanfaatan Biji Buah Nangka Sebagai Substitusi Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati Dengan Penambahan Perisa Jahe. *Universitas Sanata Dharma*, 1–122.
- Dolongseda, Wandu. Maya M. Gregoria S. 2018. Kajian Sifat Sensoris Tortila Yang Disubstitusi Tepung Biji Nangka.
- H. Simanjanong, T., Setiaries Johan, V., Teknologi Pertanian, J., Pertanian, F., Riau, U., Bina Widya, K. K., & Baru Panam, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan Snack Bar Utilization of Jackfruit Seed Flour and Dried Slice of Ambon Banana in Making Snack Bar. *Agroindustri Halal*, 6(1), 1–10.
- Hasanuddin, U. (2020). *Jurnal abdi*. 2(1).
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Of Nutrition College*, 5(4), 546–554.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi

- Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(1), 1–10.
- Miranti. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *Ilmu Pertanian*, 8(April), 116–120.
- Nuraini, Dini Nuris. 2011. Aneka Manfaat Biji-bijian. *Yogyakarta : Gava Media*
- Nusa, Iqbal; FUADI, Misril; FATIMAH, Siti. 2015. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. *Jurnal Pertanian" AGRIMUM"*, 19.1.
- Oktavia, P. A. S. (2018). Studi Fermentasi Spontan Metode Tetap dan Tidak Tetap Terhadap Karakteristik Tepung Modifikasi Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*.L). *Pku Muhammadiyah Surakarta*.
- Qomari, Firdaus. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia kerupuk. *Ejournal boga, Volume 2, nomor 1, Universitas Negeri Surabaya*
- Salingkat, C. A., & Noviyanty, A. (2019). Mutu kacang tanah rendah lemak yang diberi berbagai variasi perlakuan pupuk kandang dan mulsa. *Jurnal Agroland*, 26(2), 158–169.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2018. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. *IPB Press. Bogor*.
- Syahwal, S., & Dewi, Z. (2018). Pemberian snack bar meningkatkan kadar hemoglobin (Hb) pada remaja putri. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(1), 9.
- Triachdiani, N., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh Varietas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) dan Rasio Gula Aren : Gula Pasir Terhadap Karakteristik Enting-enting Geti. *Jurnal*
- Wianggi, I. (2021). Daya Terima Uji Organoleptik Dan Kadar Serat Dalam Pembuatan Snack Bar Berbasis Tepung Rumput Laut Dengan Penambahan Buah Nangka dan Kacang Hijau Untuk Remaja. *Jurnal Of Nutrition College*, 44(8), 1–84.