

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, M., 2014. Burger Vege ala Biji *Artocarpus Heteropyllus* sebagai Inovasi Burger Sehat di Era Mutakhir. http://www.academia.edu/6911096/Burger_veje_biji_nangka. [26 Februari 2015].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical.
- Hafis, A., 2009. “*Tugas Perancangan Eksperimen Uji Beda Nyata Jujur*”. Jurnal Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. (<https://www.scribd.com/doc/15475753>) (Akses pada 21 Oktober 2015)
- Lies S, M., 2005. *Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Muchtadi, T. R., 2006. *Kiat Memilih Minyak Goreng Aman dan Sehat*. <http://www.tabloidnakita.com/artikel.php3?edisi=05231&rubik=sehat>. [13 Februari]
- Parwiyanti, Pambuyun R., dan Charlez, 2012. *Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Beras Aruk Pada Metode Pengupasan dan Periode Perendaman Yang Berbeda*. [13 Februari]
- Sabar, H., 2013. *Potensi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) dalam Pembuatan Kukis dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Riau.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Widowati. 2001. *Teknologi Produksi Tepung*. [http.wikipedia.com](http://wikipedia.com) 2009, *teknologi produksi tepung.html*. [26 Februari 2015].

Winarno F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yunarni. 2012. *Studi pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heteropyllus Lam)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.