

## DAFTAR PUSTAKA

- Abadi E. E., (2021). Alternatif Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Upaya Mengurangi Limbah Pangan di Indonesia. Binus University.
- Abdelaleema MA & Al-Azaba KF, (2021). *Evaluation of Flour Protein for Different Bread Wheat Geno-Types. Braz J Biol.*
- Adiliah A, Rahmadi I & Talitha Z. A, (2023). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Biskuit dengan Berbagai Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*). *Communication in Food Science and Technology*, vol. 2(1),
- Adeleke, R.O., & Odedeji, J.O, (2010). *Functional Properties of Wheat and Sweet Potato Flour Blends, Pakistan. Journal of Nutrition.*
- Aliza, (2011). *Chiffon Cake Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ananto, D.S., (2014). *Sponge Cake : 23 Variasi Cake Dari Satu Adonan Dasar*. DeMedia.
- AOAC Association of Official Analytical Chemistry. (2006). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemists 16<sup>th</sup> Edition*. AOAC International, Virginia (US).
- Aprilia, P., (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.
- Aydoğan S, Şahin M, Akçacık AG, Hamzaoğlu S & Taner S (2015). *Relationships Between Farinograph Parameters and Bread Volume, Physicochemical Traits in Bread Wheat Flours. J Bahri Dagdas Crop Res.*
- Ayu, W., & Maghfiroh, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada *Chiffon Cake* Mocaf Bebas. Skripsi. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Jember.

- Badan Standarisasi Nasional (2018). Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2018. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta.
- Bantacut, T. & Saptana (2014). Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. Forum Penelitian Agro Ekonomi. 3 (1).
- Barak S, Mudgil D & Khatkar BS, (2014). *Influence of Gliadin and Glutenin Fraction on Rheological, Pasting and Textural Properties of Dough*. *Int J Food Prop.*
- Cicilia S, E. Basuki, A. Alamsyah, I. W. S. Yasa, L. G. Dwikasari, & R. Suari. (2021). Karakteristik *Cookies* dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechnology and Food Processing*
- Cicilia S., E. Basuki, A. Alamsyah, I. W. S. Yasa, L. G. Dwikasari, & R. Suari. (2021). Sifat Fisik dan Daya Terima *Cookies* Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. Prosiding SAINTEK, LPPM. Universitas Mataram,
- Departemen Perindustrian R. I. (2000). Daftar Komposisi Bahan Makanan. [www.kemenperin.go.id](http://www.kemenperin.go.id). Diakses pada 06 Februari 2024.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, (2009). Kandungan Nutrisi Biji Nangka. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Estiningtyas, D. & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Iponoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*, 3(2),
- Fadillah, A., Fitriani, M., Nuryanti, N., Ahmad, S.A., & Ekaningtyas, D. (2009) Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat, Bogor: Departemen Agribisnis.
- Faridah A, Kasmita S. Yulastri A & Yusuf L. (2008). Patiseri jilid 2 untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat

Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.

Faustina, D.S., (2023). Formulasi Tepung Pisang Nangka (*Musa paradisiaca L*) Dan Kacang Kratok Merah (*Phaseolus lunatus L*) Dalam Pembuatan *Snack Bar*. Other Thesis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Frolich, W. & N. G. Asp. (1981). *Dietary Fiber Content in Cereals in Norway. Cereal Chemistry*

Gisslen W. (2009). *Professional Baking: Fifth Edition. New Jersey (CN): John Wiley & Sons, Inc.*

Hadipranoto, F. S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) dan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kualitas Fisikokimia dan Sensori Bolu Kukus. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Haerudjaman R. (2021). Pengaruh Imbangan Tepung Tempe dan Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*.

Handoyo (2013). Utilisasi Pabrik Terigu Lokal Terus Naik. <http://industri.kontan.co.id/news/utilisasi-pabrik-terigu-lokal-terus-naik>.

Hartika W, (2009). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Roti Manis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Harwanti S, T. Zubaidi & S.S Antarlina, (2011). Pengkajian Organoleptik terhadap Es Krim pada Berbagai Konsentrasi Daging Buah Durian. Malang, Universitas Islam Negeri Malang.

Hasnita, H. Husain, & Jusniar (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Bakso Daging Ayam, *CHEMICA: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*.

Herawati N., Rahmayuni, Yusmarini, Harum N., & Sabar H. (2013). Potensi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dalam Pembuatan Kukis Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Prosiding Seminar Nasional. Pekanbaru*.

- Imzalfida, M., & Veni I. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta Linn*) Terhadap Sifat Organoleptik *Chiffon Cake*. *E-journal Boga*.
- Koswara, S. (2009). Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek): Teknologi Pengolahan Roti. Jakarta: Unimus
- Lubis, J. T. K, Terip K. & Yusraini E. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka Dengan Terigu dan Penambahan Bubur Daging Buah Nangka Terhadap Mutu *Crackers*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Maharadi, S. I., (2022). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan *Cookies* Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Rosmiati., & Mahi, F. (2021). Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*.
- Mudgil, D., Barak, S., & Khatkar, B. S. (2016). *Optimization of bread firmness, specific loaf volume and sensory acceptability of bread with soluble fiber and different water levels. Journal of Cereal Science*.
- Mudjajanto, E.S., & Yulianti, L.N. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Murtiningsih, (2019). Diversifikasi Tepung Biji Nangka dan Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan *Cookies* Terhadap Kesukaan Konsumen. *Jurnal Keluarga*. Vol 5 No 2.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, S. Hadi, & Normaidah, (2019) Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjar baru. *CERATA: Jurnal Ilmu Farmasi*
- Nuraini D.N., (2011). *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurli N, (2017). Pengaruh Lemak Nabati Pada Kualitas *Chiffon Cake*. Skripsi. Prodi PKK. Universitas Negeri Padang. Indonesia.

- Nusa, M.I., M.Fuadi & S. Fatimah. (2014). Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan. *Jurnal Agium*.
- Ocloo, F. C. K., D. Bansa, R. Boatin, T. Adom, & W. S, Agbemavor. (2010). *Physicochemical, Functional and Pasting Characteristics of Flour Produced from Jackfruits (Artocarpus Heterophyllus) Seeds. Agriculture And Biology Journal of North America*.
- Ortega-González L, Güemes-Vera N, J. Piloni-Martini, A. Quintero-Lira & S. Soto-Simental, (2022). *Substitution of Wheat Flour by Jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lam.) Seed Flour: Effects on Dough Rheology and Deep-Frying Doughnuts Texture and Sensory Analysis. International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Pratiwi F, (2013). Pemanfaatan tepung daging ikan layang untuk pembuatan *stick* ikan. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Purnama, R. S (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima *Cupcake*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Puspita D. D., (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Gembili Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Chiffon Cake*. Skripsi. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Qomari F. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Kerupuk. *Ejournal Boga*, Volume 2, No. 1
- Raysita N. (2013). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Tingkat Kesukaan *Chiffon Cake*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Surabaya: PKK FT UNESA.
- Restu N, Damiati, & I. A. P. H. Ekaya, (2015). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
- Ruaida, (2013). Roti dan Kue. Universitas Negeri Padang.
- Rukmana R, (1997). Budidaya Nangka, Yogyakarta: Kanisius.

- Rusli, (2010). Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda.
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, O. (2019). Eksperimen Pembuatan *Cupcake Free* Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*.
- Sardiman, Asnarullah, & Hermanto (2020). Modifikasi dan Karakterisasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- 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 (Kajian Terhadap Analisis Proksimat Serta Sifat Organoleptiknya). Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.
- Soewarno, T.S. (1990). Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21 (1).
- Sudarmadji S. (1991). Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Jogjakarta.
- Sugiarti, (2003). Pengaruh Asam Sitrat dan Gula terhadap Mutu Selai dari Dami Nangka Varietas Nangka Kunir (*Artocarpus heterophyllus*). Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Sukardi, Aprilia, A., Pulungan, M. H., & Febrianto, A. (2018). Aplikasi Peef (*Pulsed Electric Field*) Dan Tween 80 Pada Proses Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Mawar (Kajian Jarak Anoda-Katoda Pada Pef dan Konsentrasi Tween 80). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Sukarti (1976). Uji Coba Pemanfaatan Biji Nangka Dalam Pembuatan Dodol. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Supriadi, A., (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde Onde Ketawa, Program Studi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. UNESA.
- Surono, D. I., Nurali, I. E. J. N., & S.C., MS. Ir. Judith Moningka, M. (2017). Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata L*). *Cocos*, 1(1).
- Sutriyono A. Kusnandar F & Muhandri T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar Dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat Pada Tepung Terigu. *J Mutu Pangan*.
- Syafitri T., (2020). Karakteristik Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Berdasarkan Level Suhu Pengeringan. Skripsi. Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Theivasanthi, T., Venkadamani, G., Palanivelu, M., & Alagar, M. (2011). *Nano Sized Powder of Jackfruit Seed: Spectroscopic and Antimicrobial Investigative Approach. Centre of Research and Post Graduate of Physics, India.*
- Tosi P, He J, Lovegrove A, Gonzáles-Thuillier I, Penson S & Shewry PR. (2018). *Gradients in Compositions in The Starchy Endosperm of Wheat Have Implications for Milling and Processing. Trends Food Sci Tech.*
- Trihaditia R, W. Sari, & S. F. Rahayu, (2022). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Pro-Stek*. Vol. 4 No. 2.
- USDA. *National Nutrient Data Base for Standard*. (2014). *Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry. The national Agricultural Library.*
- Wadlihah, F. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Terhadap Komposisi Proksimat dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus. Skripsi. Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wati, R.P., (2015). Eksperimen Pembuatan *Chiffon Cake* Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. 2015: Universitas Negeri Semarang.

- Wayne G., (2016). *Basic Baking Principles. In Professional Baking, 7th ed.* New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.
- Widarti, E., (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Universitas Brawijaya Malang.
- Wijayanti, Y. R. (2007). Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinacea L*) pada Pembuatan Roti Tawar. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Winarno, F. G. (1993). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., & Purnomo, Y. (2006). Olahan Biji Buah. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Wistyani, R. (2005). Pengaruh Penambahan Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Bahan Penghancur terhadap Sifat Fisik dan Profil Disolusi Tablet *Paracetamol*. Skripsi. UMS. Surakarta.