

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A., & Jayamuthunagai, J. (2014). *An Analytical Study on Jackfruit Seed Flour and its Incorporation in Pasta*. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences India*.
- Adejumo, A. L., Aderibigbe, A. F., & Layokun, S. K. (2011). Cassava starch: Production, physicochemical properties and hydrolysis-A review. *Advances in Food and Energy security*, 2, 8-17.
- Adna, R. M., Prahastiwi, V. I., Nazzala A. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, J., & Jenderal Soedirman Jalan Soeparno, U. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Issue 3).
- Akbar, D. N., Nugroho, A. K., & Martono, S. (2022). *Review Article: Optimization Of Snedds Formulation By Simplex Lattice Design And Box Behnken Design*. www.journal.uniga.ac.id
- Aliza. (2011). *Aneka Chiffon Cake*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Anas, N. kosin H. M., & Daryono. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Donat. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 2723–2328.
- Aprilia, P. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Asmarani, D. U., Ismawati, R., Nurlaela, L., Purwidiani, N., Boga, P. T., & Surabaya, U. N. (2020). Jurnal Tata Boga Pengaruh Penambahan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. *Jtb*, 9(1), 53–61. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Athar, R. S., Wulandari, E., & Utama, D. T. (2023). Pengaruh Imbangan Susu UHT dan Jus Kurma terhadap Karakteristik Kimia (pH dan Kadar Serat) dan Karakteristik Organoleptik Produk Susu Kurma. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 41. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.46369>

- Aydoğan, S., Şahin, M., Göçmen, A., Sümerya, A., Seyfi, H., Bahri, T., Uluslararası, D., Araştırma, T., & Müdürlüğü, E. (2015). Relationships between Farinograph Parameters and Bread Volume, Physicochemical Traits in Bread Wheat Flours. In *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi Journal of Bahri Dagdas Crop Research* (Vol. 3, Issue 1). www.arastirma.tarim.gov.tr/bahridagdas
- Babaki, M., Yousefi, M., Habibi, Z., & Mohammadi, M. (2017). Process optimization for biodiesel production from waste cooking oil using multi-enzyme systems through response surface methodology. *Renewable Energy*, *105*, 465–472. <https://doi.org/10.1016/j.renene.2016.12.086>
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992). “SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman.”
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). “SNI 8371-2018 Roti Manis.”
- Bolton. (2010). *Pharmaceutical Statistics 4th ed. Marcel Dekker, Inc. New York. U.S.A.*
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). *Kandungan gizi biji Nangka.*
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). *Kandungan gizi tepung terigu.*
- Daud. (1991). *Nangka Mini*. Yasaguna. Jakarta.
- Efendi, Z., Elekrika, F., Surawan, D., Jurusan, W., Pertanian, T., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2015). Efek Blanching Dan Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea Batatas L.*) Effect Of Blanching And Drying Methods On Physicochemical Properties Of Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas L.*). In *Jurnal Agroindustri* (Vol. 5, Issue 2).
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patisari*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fera, T., Khoiron, F. M., Rakhman A. A., Umiyati, R., Teknologi Pangan, P., Pusat Lantai, G., & Sidodadi Timur, J. (2021). Perbandingan Karakteristik Bulk Density Dan Serat Kasar Pada Tepung Sukun Serta Tepung Terigu. In *Science And Engineering National Seminar* (Vol. 6).

- Firdaus, A. R. (2023). *Optimasi Formula Tepung Sukun Dan Gum Xanthan Pada Roti Tawar Bebas Gluten Menggunakan Simplex Lattice Design*. Sipora.polije.ac.id. Politeknik Negeri Jember.
- Giannou, V., & Tzia, C. (2016). Addition of vital wheat gluten to enhance the quality characteristics of frozen dough products. *Foods*, 5(1), 1–10. <https://doi.org/10.3390/foods5010006>
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. (2021). Application of Simplex Lattice Design Method on The Optimisation of Deodorant Roll-on Formula of Ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 501–509. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2717>
- Haliza, W., Kailaku, S. I., Sri, D., Balai, Y., Penelitian, B., Pengembangan, D., Pertanian, P., Tentara Pelajar, J., & 12 Cimanggu, N. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. In *J. Pascapanen* (Vol. 9, Issue 2).
- Handayani, N. A., Rica P. A., Ambar W. D., Ayu L., Program Studi, L. S., & Kesehatan, F. (2022). *Analisis Kandungan Gizi Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) (Nutritional Content Analysis of White Bread with Substitution of Banana Peel Flour Kepok (*Musa paradisiaca* Linn))*.
- Handoyo. (2013). *Utilisasi pabrik terigu lokal terus naik*. <http://industri.kontan.co.id/news/utilisasi-pabrik-terigu-lokal-terus-naik>
- Hasroni, H., Hamzah, F., & Ali, and Akhyar. (2016). Substitusi Pati Sagu Dengan Tepung Biji Nangka Dalam Pembuatan Mi Instan Substitution Of Sago Starch With Jackfruit Seed Flour In Making Noodle Instant. In *JOM Faperta* (Vol. 3, Issue 2).
- Hidayawati, E. (2018). *Optimasi Sediaan Gel Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var *rubrum*) Menggunakan Gelling Agent Carbopol Dan Humektan Propilen Glikol Dengan Metode Simplex Lattice Design*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Husnah, S. (2010). *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* varietas *Ayamurasaki*) Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Indrati, O., Martien, R., Rohman, A., & Nugroho, A. K. (2020). Application of simplex lattice design on the optimization of andrographolide self nanoemulsifying drug delivery system (SNEDDS). *Indonesian Journal of Pharmacy*, 31(2), 124–130. <https://doi.org/10.14499/indonesianjpharm31iss2pp124>
- Jamilah, & Khaerunnisa. (2019). *Aplikasi Tepung Kelapa Dalam Produk Roti Manis Application of Coconut Flour in Sweet Bread Product*. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Vol. 14, No. 1.
- Keshani, S., Chuah, A. L., Nourouzi, M. M., Russly, A. R., & Jamilah, B. (2010). Optimization of concentration process on pomelo fruit juice using response surface methodology (RSM). *International Food Research Journal*, 17(3), 733–742.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan Dan Daya Terima. *Seminar Nasional Gizi ISSN 2579-9622*.
- Kolarević, M., Minić, - D, Rajović, --M, Grković, - V, & Petrović, Z. (2014). *IMK-14-Research & Development in Heavy Machinery*. 20, 55–60.
- Kumalasari, P. 2020. "Studi Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Okra Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Serat". [Sipora.polije.ac.id](http://sipora.polije.ac.id). Politeknik Negeri Jember.
- Kushwaha, R., Fatima, N. T., Singh, M., Singh, V., Kaur, S., Puranik, V., Kumar, R., & Kaur, D. (2021). Effect of cultivar and maturity on functional properties, low molecular weight carbohydrate, and antioxidant activity of Jackfruit seed flour. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2). <https://doi.org/10.1111/jfpp.15146>
- Kusumawati, D. D., Amanto, S., Rahadian, D., & Muhammad, A. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) The Influence Of Preliminary Treatment And Drying Temperature Due To Physical, Chemical, And Sensory Properties Of Jackfruit Seeds Flour (*Artocarpus heterophyllus*). In *Jurnal Teknosains Pangan* (Vol. 1, Issue 1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id

- Masruroh, B. F., Suwardiah, D. K., Handajani, S., Miranti, M. G., Boga, P. T., & Surabaya, U. N. (2021). *Jurnal Tata Boga Pengaruh Proporsi Puree Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk) Dan Tepung Beras Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong Nangka*. 10(3), 529–539. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Moore, M. M., Schober, T. J., Dockery, P., & Arendt, E. K. (2004). *Textural Comparisons of Gluten-Free and Wheat-Based Doughs, Batters, and Breads* (Vol. 81, Issue 5).
- Mulyawanti, I., Hernani, Febriyezi, & Widowati, S. (2011). Teknologi Pengolahan Roti Kering Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pascapanen*, 8(2), 64–71.
- Muqita, A. I. (2022). *Pengaruh Substitusi Puree Labu (Cucurbita Moschata) dan Perbedaan Waktu Fermentasi Terhadap Pembuatan Roti Maros*. Skripsi. Universitas hasanuddin Makassar.
- Nur, R., Lioe, H. N., Palupi, N. S., & Nurtama, B. (2018). Optimasi Formula Sari Edamame dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori Formula Optimization of Pasteurized Edamame Milk Based on Chemical and Sensory Characteristics. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 88–99.
- Ocloo, F., Bansa, D., Boatin, R., Adom, T., & Agbemavor, W. (2010). Physico-chemical, functional and pasting characteristics of flour produced from Jackfruits (*Artocarpus heterophyllus*) seeds. *Agriculture and Biology Journal of North America*, 1(5), 903–908. <https://doi.org/10.5251/abjna.2010.1.5.903.908>
- Okwunodul, I., Mmregini, I.P., Okwunodulu, F.U. dan Okakpu, J.C. 2018. "Inter-Relationship of Dehulling and Toasting on The Proximate Composition and Atwater Factor of African Bread Fruit (*Treculia Africana*) Seeds". *African Journal of Agriculture and Food Science*, 1(2), hal. 30–39.
- Ortega-González, L., Güemes-Vera, N., Piloni-Martini, J., Quintero-Lira, A., & Soto-Simental, S. (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*, 30. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100612>
- Osabor, V.N., Ogar, D.A., Okafor, P.C. dan Egbung, G.E. 2009. "Profile of the African Bread Fruit (*Treculia africana*)". *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(7), hal. 1005–1008.

- Pawiwara, I., Triastuti, D., Baharta, R., Agroindustri, J., Negeri Subang Jl Brigjen Katamso No, P., & Barat, J. (2023). Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Bekatul Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 5(1). <https://ejournal.polsub.ac.id/index.php/jiitr>
- Prastika, A., Halida V. D., Sultan, S., & Muzakhar, A. (2022). *Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial*. <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>
- Pratama, W., Dhyani S. P., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Fadhillah, R. (2021). *Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai Development of Fresh Bread Source of Protein With The Addition of Coconut Pulp Flour And Soy Flour*. 11(2), 111–124.
- Purnama, R. S. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Cupcake*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Puspita, D. D. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Gembili Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Chiffon Cake*. Sipora.polije.ac.id. Politeknik Negeri Jember.
- Putra, I. G. N. A. W. W. P., Maharianingsih, N. M., & Widowati, I. G. R. (2023). *Optimasi Sodium Lauril Sulfat Dan Natrium Chlorida Pada Sabun Cair Ekstrak Lidah Buaya: Simplex Lattice Design*. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 8(1), Maret 2023, 69-77p-ISSN: 2502-647X; e-ISSN: 2503-1902
- Putri, D.N., L.Windiana., dan O.P. Pakpahan. 2019. *Teknologi Frozendough dan Sourdough*. 1 ed. Malang: UMM Pres
- Rahayu, H. A. (2023). *Penggunaan Simplex Lattice Design Pada Optimasi Formula Bolu Kukus Substitusi Tepung Okra Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan*. Sipora.polije.ac.id. Politeknik Negeri Jember.
- Rahman, S. (2022). *Buku Teknologi Pengolahan Tepung & Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish Publisher. DIY.
- Raissi, S., & Farsani, R. E. (2009). *Statistical process optimization Through multi-response surface methodology*. <https://www.researchgate.net/publication/289199318>

- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., & Kusumaningtyas, R. D. (2017). *Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel*. 1(1), 11–16. www.jtkl.polinema.ac.id
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET (Penerbit ANDI).
- Rukmana, J. (2018). Pengukuran Laju Pengeringan Jerami Nangka Pada Kondisi Pengeringan Vakum Dan Atmosferik. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 5, Issue 1).
- Rusli. (2010). *Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterphyllus)*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Sanggramasari, S. (2019). Effect Of Honey And Stevia As Sugar Substitute On Sensory Evaluation Of Chiffon Cake. *Jbhost, 01*, 106–113.
- Santoso, B. (2011). *Metoda Metaheuristik*. Guna Widya Surabaya.
- Sari, A. P. (2016). *Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Dasar Tepung Kedelai Hitam, Tepung Maizena dan Tepung Beras (Kajian Proporsi Hidrokoloid)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sari, M. P. (2018). *Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) Pada Pembuatan Food Bar Terhadap Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Septiani, V. E., jus'at, I., & Wijaya Hendra. (2016). *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. *Majoring Nutrition Faculty of Health Sciences, Esa Unggul University*
- Setyadi, I. M. P., & Saryanti, D. (2022). *Optimasi Penggunaan HPMC Dan Na CMC Pada Formula Transdermal Patch Ekstrak Etanol Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dengan Metode Simplex Lattice Design* (Vol. 4, Issue 3).
- Setyowati, T. (2018). *Optimasi HPMC Dan Propilenglikol Dalam Sediaan Gel Ekstrak Rimpang Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc. Var. Rubrum) Dengan Menggunakan Metode Simplex Lattice Design*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Shanooba, Tungare, K., Sunariwal, S., & Sonawane, S. (2020). *Extraction and Characterization of Polyphenols from Artocarpus heterophyllus and Its Effect on Oxidative Stability of Peanut Oil. International Journal of Fruit Science, 20(S3), S1134–S1155.*
- Subekti, F. E., & Jazuli, A. (2022). Pengembangan Modul Aplikasi Penelitian Berbasis Penalaran Statistik. *Aksioma: Jurnal Program Studi Pendidikan Matematika, 11(1), 1.* <https://doi.org/10.24127/ajpm.v11i1.4190>
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan.* ANDI.
- Syahrul, S., Faulandy, M. A., Mallawa, H., Devi, S., & Eka, N. A. (2020). Penggunaan Response Surface Methodology untuk Optimasi Proses Pembakaran Ikan Bandeng terhadap Penurunan Kadar Polisiklik Aromatik Hidrokarbon. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan, 7.*
- Syarbini. (2013). *A-Z Bakery.* Metagraf. referensi lengkap fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur. F. Casofa.
- Titis, M., Jurusan, S. A., Laili, S., & Sudjarwati, H. R. (2014). *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka (Vol. 37, Issue 2).*
- Trihaditia, R., Sari, W., & Rahayu, S. F. (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, 4(2).*
- Wahyono, A., Kang, W.-W., & Park, H.-D. (2015). Characterization and application of *Torulaspora delbrueckii* JK08 and *Pichia anomala* JK04 as baker's yeasts. *Journal of Food and Nutrition Research (ISSN 1336-8672), 54(3), 205–217.*
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2017). *Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology (RSM).* Politeknik Negeri Jember.
- Widyarthi, G. N. A. Z., Sujayanti, L. gede T., Isabel, G., Soares, B., Arimurni, D. A., & Wahyudi, M. D. P. (2020). *Pendekatan Simplex Lattice Design Pada Formulasi Wound Dressing Gel Pentoxifylline Dengan Kombinasi Gelling Agent HPMC Dan Chitosan.*
- Widyastuti. (1993). *Nangka Dan Cempedak: Ragam Dan Jenis Pembudidayaan.* Penebar Swadaya. Jakarta.

- Wijaya, I., Herawati, N., & Pato, U. (2021). *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Mi Kering Utilization Of Jackfruit Seed Flour In The Manufacture Of Dry Noodles* (Vol. 8).
- winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wistyani, R. (2005). Pengaruh Penambahan Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Penghancur Terhadap Sifat Fisik dan Profil Disolusi Tablet Parasetamol. *Skripsi. UMS. Surakarta. Dalam*, 2302-0733.
- Wulandari, L. F., Ameliana, L., & Sari, L. O. R. K. (2023). Optimasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose dalam Masker Gel Peel-Off Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*): Optimization of Xanthan Gum and Hydroxypropyl Methylcellulose in Antioxidant Peel-Off Gel Mask from Cocoa Pod Husk Extract (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(4), 492-499.