

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Rosianajayanti, R., & Assagaf, S. F. Z. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Kukis dari Campuran Tepung *Mocaf* dan Tepung Kulit Buah Naga. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 11(2), 96-106.
- Adiliah, A., Rahmadi, I., & Talitha, Z. A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Biskuit dengan Berbagai Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam). *Communication in Food Science and Technology*, vol. 2(1), pp 30-44, 2
- Aisyah, S. (2024). Pengaruh Varietas Dan Konsentrasi Tepung Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Kue Nastar. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Aisyari, S. N. (2022). Pembuatan *Cookies* Tepung Ampas Kelapa dan Tepung *Mocaf* sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Alfarisi, M. S. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Chiffon Cake. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Aliya, L. S., Rahmi, Y., & Soeharto, S. (2016). Mi “*Mocafle*” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional (*Mocafle* Noodle to Increase the Nutritional Level of Dry Noodles as Fuctional Local Food Based). *Indonesian journal of human nutrition*, 3(1), 32-41.
- Amalia, K. D., & Susanto, W. H. (2017). Pembuatan lempok nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (kajian tingkat kematangan buah nangka bubur dan konsentrasi maizena terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi Pembuatan *Cookies* dengan Pemanfatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*). Harmoni Pendidikan: *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204-225.
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis proksimat pada Tepung Biji Nangka (*artocarpus heterophyllus* lamk.). *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 1(1), 32-37.
- Arisanti, C. I. S., Dewi, D. P. R. P., & Prasetya, I. GG. N. J. A. (2014). Pengaruh Rasio Amilum: air terhadap Spesifikasi Amilum Singkong (*Manihot*

- Esculenta Crantz) Fully Pregelatinized. *Jurnal Farmasi Udayana*, 3(2), 279889.
- Artina, Z. J., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. (2023). The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57-64.
- Auliani, G. D., & Akbar, A. (2024). Analisis Komparasi Impor Gandum Di Indonesia Setelah Dan Sebelum Konflik Rusia-Ukraina. *Jurnal Education And Development*, 12(3), 195-208.
- Ayuningtyas, D., & Sofyan, A. (2023). Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Mocaf-Kacang Merah. *Journal ranah research*, 7(4), 2655-0865.
- Badan Pusat Statistik, (2025). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2024*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). 01.2891-1992 Uji Makanan dan Minuman
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). 2973-2022 *Biskuit*
- 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), 1-15.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik *Cookies*. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Falentioningrum, O. N., Komarayanti, S., & Herrianto, E. (2019). Identifikasi Dan Inventarisasi Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Wilayah Jember Selatan Dan Barat. *Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*. Vol 1.
- Hadi, N., Yusmarini, Y., & Efendi, R. (2017). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Flakes. *Skripsi*. Universitas Riau.
- Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). All About Bakery, Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Hudzaifah, H., & Kurnia, P. (2018). Perbandingan Tepung Biji Nangka (*Artocarpusheterophyllus*) Dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Ismail, M. N., & Bait, Y., & Kasim, R. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1).
- Khairina, Z., Djali, M., & Andoyo, R. (2025). Optimasi Proses Produksi Biskuit Tinggi Protein Berbasis Soy Protein Concentrate (SPC). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 37-46.
- Milani, T. L. A. (2021). Analisis Usaha Abon Nangka Muda Di Desa Candijati Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember Laporan Akhir. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Nabilah, A. N., & Kisnawaty, S. W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Protein dan Kadar Air Cookies. *Health Information: Jurnal Penelitian*, e1104-e1104.
- Nunciata, R. R. A. P. (2024). Analisis Gizi Makro, Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Fettuccine Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 4(2), 627-632.
- Nurhanifah, F., Naenum, N. T., Silviwanda, S., & Azkia, Z. (2020). Kadar protein pada produk substitusi tepung mocaf (cookies, mi, brownies, nugget ayam). *Journal of Food and Culinary*, 24-35.
- Panjaitan, M., Siagian, A., & Nasution, E. (2016). Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Cookies Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Biji Nangka Dan Penambahan Kubis Merah. *Jurnal Gizi Kesehatan Masyarakat*.
- Paramitha, D. A. P. (2022). Quality and nutritional analysis of jackfruit seed biscuit products as an alternative complementary food for breastfeeding in toddlers. *Jurnal Multidisiplin Madani (MUDIMA)*, 2(1), 525-542.
- Pramesti, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gel Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Karakteristik Chips Rumput Laut Dan Kacang Hijau. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember, 8.5.2017.
- Pratyarsi, P. B. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Purnama, R. S (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cupcake. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta

- Purnama, W. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Non-Flaky Crackers. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Puspitayanti, N. K. A., Yusasrini, N. L. A., dan Ekawati, I. G. A. (2021). Pengaruh Perbandingan *Mocaf* dengan Tepung Daun Papasan (*Coccinia Grandis*) Terhadap Karakteristik Kue Stik. Itepa: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2): 256-267
- Putri, A. J. A. (2024). Pengaruh Penggunaan Tepung Ketan Putih Dan Metode Pembuatan Roti Manis Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Produk. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Qomari, F. (2013). Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia kerupuk. *Ejournal boga*, 2(1), 176-182.
- Rabbani, A. Y. W. (2024). Optimasi Proses Pemanggangan Chiffon Cake Substitusi Tepung Biji Nangka Menggunakan Response Surface Methodology. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Rakhmawati, E. A., & Musdholifah, S. (2019). Uji Mutu Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dengan Teknik Pembuatan Metode Kering dan Metode Basah. MEDFARM: *Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 8(2), 55-60.
- Rosida, D. F., Wijaya, CH, & Zakaria, FR. (2013). Aktivitas antioksidan fraksi-fraksi model dari produk reaksi maillard. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1).
- Sadiana, I., Zinuri & Cicilia, S. (2024). Pengaruh Rasio Modified Cassava Flour (Mocaf) Dan Adonan Tepung Porang Terhadap Karakteristik Mi Shirataki Kelor Kering. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2), 89-101.
- Safitri, E, N, K. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Kuliner*. 2(2):59-64.
- Safitri, M. J., (2024). Formulasi *Cookies* Kacang Tanah Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Sensori. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Sardiman, S., Ansharullah, A., & Hermanto, H. (2020). Modifikasi dan Karakterisasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Termomodifikasi HMT (Heat Moisture Treatment). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 24-37.

- Sari, A. G. S. (2023). Substitusi Tepung *Mocaf* Dan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Kualitas Mutu *Cookies*. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Sembiring, D., Wisaniyasa, N. W, & Wiadnyani, A. A. I. S. (2023). Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(3) 693-706.
- Shaffira, S. Z., Kusumaningrum, I., & Rifqi, M. (2024). Karakteristik Sensori dan Kimia *Cookies* Cokelat dari Tepung Biji Nangka dan Pati Sagu dengan Penambahan Pati Maizena. *Karimah Tauhid*, 3(9), 9638-9664.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan margarin dengan kombinasi minyak sawit merah dan lemak cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113-123.
- Sofian, D. P. F., Ansharullah., & Mariani, L., (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Panggang. *Jurnal Riset Pangan*. 1(2), 107-116.
- Syafitri, T. (2020). Karakteristik kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) berdasarkan level suhu pengeringan. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Vernanda A. P., Angkasa, D., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung *Mocaf* Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma Making Free Gluten *Cookies*. *Journal*.
- Wangi, I. I. A., Pertiwi, S. R. R., & Kurnian, M. F. (2024). Karakteristik Sensori dan Kimia Bolu Karamel Berdasarkan Perbandingan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Karimah Tauhid*, 3(6), 6240-6263.
- Wibowo, R. A., & Handayani, S. (2015). Kue kering terfavorit. Kawan Pustaka. Jakarta Selatan.
- Yani, A. V., & Akbar, M. (2019). Pembuatan tepung mocaf (modified cassava flour) dengan berbagai varietas ubi kayu dan lama fermentasi. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 7(1), 40-48.