

DAFTAR PUSTAKA

- Citra, V., Soesanto, D., Aini, N., Mela, E., Studi, P., Pangan, T., Soedirman, U. J., & Soeparno, J. (2021). Jackfruit rags flour as a carrageenan substituent in jackfruit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 115–124. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.115>
- Bactiar, A., A. Ali, dan E. Rossi. 2017. Pembuatan permen jelly ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 4: 1-13.
- Desiliani, N. Harun, dan S. Fitriani. 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Teknologi Pangan* 13: 1-11.
- Dewi, N. P. A. N. 2018. Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Skripsi. Politeknik Kesehatan Denpasar. Bali.
- Erawati, C.M., N. Suryani, dan Z. Nasriyah. 2018. Pengaruh formulasi tepung komposit (tepung terigu, tepung tempe dan tepung jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap kadar protein, serat kasar serta daya terima cookies sebagai makanan selingan anak obesitas. *Jurnal Kesehatan Indonesia* 8: 62-68.
- Handayani, S., Triana, L., Fuji, K., dan Puspita, S. 2021. Aplikasi Variasi Sukrosa dan Perbandingan Gelatin-Karagenan pada Permen Jeli Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*, 15 (1), 67-78.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., dan Pramono, Y. B. 2017. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>

- Javanmard, M, dan Endan, J. 2010. A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 1(1), 1 31.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Lumban Gaol, R. A., Nurminah, M., & Nainggolan, R. J. (2020). Effect of blanching time and sodium metabisulphite concentration on the physicochemical properties of jackfruit seed flour (*Artocarpus heterophyllus*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 454(1), 6–13. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012109>
- Maity, T., Bawa, A. S., & Raju, P. S. (2014). Effect of vacuum frying on changes in quality attributes of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) bulb slices. *International Journal of Food Science*, 2014. <https://doi.org/10.1155/2014/752047>
- Parmiutari, N.M.N., E. Basuki, dan R. Widyasari. 2020. Pengaruh proporsi dami nangka terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik selai lembaran nanas. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 6: 685-696.
- Rahman, F. T. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10–16. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i2.4736>