

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. 2012. Pemanfaatan Limbah Nangka (Biji : *Artocarpus Heterophyllus* Lam dan Dami Nangka) untuk Pembuatan Beragam Jenis Pangan Dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan. Jurnal. Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik.
- Arna Diah. 2011. Pemanfaatan Biji Nangka Pada Pembuatan Bakso. Universitas Negeri Surabaya.
- Astawan, 2007. Nangka Sehatkan Mata. <http://cybermed.cbn.net.id> [09 November 2015].
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleetand N. Wooton. 1987. Food science (Diterjemahkan oleh Purnomo dan Adiono dalam Ilmu pangan) UI Press Jakarta.
- Budijanto, S. , N. Andarwulan, D. Herawati. 2000. Modul Praktikum Kimia dan Teknologi Lipida. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Desrosier, N.W., 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. Penerjemah, M. Miljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia, 2009. Kandungan Nutrisi Biji Nangka. Departemen Kesehatan Indonesia, Jakarta.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Ishak, E. dkk.1985. Ilmu dan Teknologi Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Matz dan Matz. 1978. Cookies and Creackers Technology. 2rd ed. The AVI Pub. Co. Inc.. Westport. Conecticut.
- Rakhmah Yaumil. 2012. Studi pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Skripsi. Universitas Hasanudin Makasar.
- Restu, N. dkk. 2015. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. Jurnal. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha.

- Rizal, S. dkk. 2013. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lam). Jurnal. Universitas Brawijaya Malang.
- Rohimah, E, 2008. Bolu Kukus. http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196005041986012-ADE_JUWAEDAH/Bolu_kkus.pdf. Akses Tanggal 31 oktober 2012, Makassar.
- Santoso, MT. dkk. 2014. Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka. Jurnal. Teknologi dan Kjuruan. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Subarna. 1996. Formulasi produk produk sereal dan umbi umbian untuk produk ekstruksi, bakery, dan penggorengan. Makalah. Pelatihan Produk Produk Olahan, Ekstruksi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syamsuhidayat, S.S dan Hutapea, J.R, 1991, Inventaris Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua, Jakarta, Departemen Kesehatan RI.
- Veronita, 2012. Bolu Chiffon Rainbow (Bolu batik). <http://veronita-kwu2.blogspot.com>. Akses Tanggal 31 november 2015.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lam). Sekripsi. Universitas Hasanudin Makasar.