

## 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*, 5(2), 1597–1610.
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.). *Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32–37.  
<http://jurnal.uinsu.ac.id/index.php/klorofil/article/view/1239/996>
- Biworo, A., Tanjung, E., Iskandar, Khairina, & Suhartono, E. (2015). Antidiabetic and Antioxidant Activity of Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus*) Extract. *Journal of Medical and Bioengineering*, 4(4), 318–323.  
<https://doi.org/10.12720/jomb.4.4.318-323>
- Dra.Suryati Sufiat, M. P. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University.
- Eka Putra Hamzah, H., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2020). PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus*) DENGAN PENAMBAHAN SARI DAUN PANDAN (*Pandanus Amaryllifolius*) TERHADAP KUALITAS PRODUK MIE BASAH. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 2712–2725.
- Halmina, Karimuna, L., & Hermanto. (2020). *TEPUNG BIJI NANGKA ( Artocarpus heterophyllus ) DAN PENAMBAHAN BUBUR BUAH*. 5(4), 3054–3066.
- Hapsari, A. A. (2018). *Resep bikin hurricane swiss roll cake, bolu gulung yang lagi ngehits*. Briliofood.
- Haryono, C. G. (2020). Ragam Metode Penelitian Kualitatif Komunikasi - Google Books. In *CV Jejak (Jejak Publisher)*. CV Jejak.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Ragam\\_Metode\\_Penelitian\\_Kualitatif\\_Komun/7RwREAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=transferability+merupakan&pg=PA347&printsec=frontcover%0Ahttps://www.google.co.id/books/edition/Ragam\\_Metode\\_Penelitian\\_Kualitatif\\_Komun/7RwREAAAQ](https://www.google.co.id/books/edition/Ragam_Metode_Penelitian_Kualitatif_Komun/7RwREAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=transferability+merupakan&pg=PA347&printsec=frontcover%0Ahttps://www.google.co.id/books/edition/Ragam_Metode_Penelitian_Kualitatif_Komun/7RwREAAAQ)
- Hermawan, I. (2019). *Mertodelogi Penelitiann Pendidikan, Kualitatif, dan Mixed Metode*. Hidayatul Qur'an kuningan.
- Hidayat, A. A. (2021). *Penelitian dan Uji Validitas Reliabilitas*. Health Books Publishing.
- Ismayani, Y. (2020). *Bolu Gulung Cantik*. Gramedia Pustaka Utama.
- Khilmi, S., Damat, D., & Saati, E. A. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Tepung Singkong (*Manihot esculenta*) Dengan Penambahan Pigmen Klorofil Pada Sayuran Sebagai Sumber Antioksidan Beras Analog. *Food Technology and Halal Science Journal*,

- 3(1), 1. <https://doi.org/10.22219/fths.v3i1.13055>
- Koyan, I. W. (2007). *Asesmen dalam Pendidikan*. 1–101.
- Kristanto, P. (2019). *Lovable Cake*. Demedia pustaka.
- Mukhtazar. (2020). *Prosedure Penelitian Pendidikan*. absolute media.
- Narimawati. (2008). *Metode Penelitian dalam Implementasi Ragam Analisis: untuk Penulisan Skripsi*. Andi.  
[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=rV0MEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=Metodologi+Penelitian+Kualitatif+dan+Kuantitatif,+Teori+dan+Aplikasi+narimawati&ots=y2AjSsSC9D&sig=Wo7TUzezgTIgPA3D05ZY1YbytNQ&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=rV0MEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=Metodologi+Penelitian+Kualitatif+dan+Kuantitatif,+Teori+dan+Aplikasi+narimawati&ots=y2AjSsSC9D&sig=Wo7TUzezgTIgPA3D05ZY1YbytNQ&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Prof. Dr. Ir. Darusma Latifah K, D. (2016). *Domestika Buah Merah*. PT IPB press.
- Qisti, N. (2021). *Pengolahan Limbah Tulang Itik Sebagai Limbah Domestik Kabupaten Sidereng Rappang*. Media Sains Indonesia.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Pengolahan\\_Limbah\\_Tulang\\_Itik\\_Sebagai\\_Li/xIFVEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0&kptab=overview](https://www.google.co.id/books/edition/Pengolahan_Limbah_Tulang_Itik_Sebagai_Li/xIFVEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0&kptab=overview)
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.  
<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=rMGIDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=pengetahuan+penggunaan+krum+pemutih&ots=1AS92X4-Bq&sig=gx2JS0Rq8v4h9IVDfeloFBPKFyk>
- Rusli. (2010). *Pengaruh Suhupengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterphyllus)*.
- Setiaries Johan, V., Pato, U., Efendi, R., & Oni Yaman Harefa, D. (2013). Produksi Mi Basah dengan Penambahan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Kelapa serta Analisis Usaha. *Proseding Seminar Nasional, November*, 335–344.
- Sinaga, K. E., Matondang, Z., & Sitompul, H. (2019). *STATISTIKA: Teori dan Aplikasi Pendidikan - Enny Keristiana Sinaga, Zulkifli Matondang, Harun Sitompul*. Yayasan Kita Menulis.  
[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=9iPGDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=statistik+teori+dan+aplikasi&ots=4ddWhUyqlX&sig=kT10ghX84BQ4tb7Sle84JtX4q\\_E&redir\\_esc=y#v=onepage&q=statistik teori dan aplikasi&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=9iPGDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=statistik+teori+dan+aplikasi&ots=4ddWhUyqlX&sig=kT10ghX84BQ4tb7Sle84JtX4q_E&redir_esc=y#v=onepage&q=statistik teori dan aplikasi&f=false)
- Soekarto, S. T. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. IPB Press.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Metode\\_dan\\_Analisis\\_Uji\\_Indrawi/wUovEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Metode_dan_Analisis_Uji_Indrawi/wUovEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1)
- Suhaimi, A. (2019). *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Deepublish.
- Suryanto, A. (2019). *Teknologi Produksi Tanaman Budi Daya*. UB Press.  
[https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=LizbDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT13&dq=%22prediksi%22+aglaonema&ots=uSv\\_L4rpL9&sig=UoCM](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=LizbDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT13&dq=%22prediksi%22+aglaonema&ots=uSv_L4rpL9&sig=UoCM)

p39xliqzRWmosK5B4J2YXWg

Tarjo. (2019). Metode Penelitian Sistem 3x Baca. In *Metode Penelitian Sistem 3x Baca*. CV Budi Utama.

Triastini, M. C. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis terhadap es krim sari serai. *Skripsi*, 2(2).

TSAMARAZZAHRA, L. (2019). PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN VANILA MUFFIN. *Skripsi*, 3, 1–9.

Zuhra, C. F. (2006). Flavor (citarasa). *Universitas Sumatera Utara*, 3(1), 5.

