

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, L. D., Adnyawati, N. D. M. S., & Damiati. (2017). Studi Eksperimen Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Semprong. *Jurnal Bosaparis*, 7(1). <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v7i1.9900>
- (BPS), B. P. S. (2023). *Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenar) Maret 2023*.
- Devi, P. S. S., Kumar, N. S., & Sabu, K. K. (2021). Phytochemical profiling and antioxidant activities of different parts of *Artocarpus heterophyllus* Lam . (Moraceae): A review on current status of knowledge. *Future Journal of Pharmaceutical Sciences*, 7(30).
- Fibri, D. L. N., Ayoub, S., Utami, R. F., & Muhammad, D. R. A. (2022). Current Situation and Future Direction of Traditional Foods: A Perspective Review. *Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal*, 5(1), 112–126. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i1.633>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2023). *The Future of Food and Agriculture – Drivers and Triggers for Transformation - Summary Version*. <https://doi.org/10.4060/cc0959en>
- Hasibuan, S. S., Harun, N., & Ali, A. (2017). Pembuatan “Fruit Leather” Buah Jeruk Manis (*Citrus Sinensis* L.) Dengan Penambahan Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian*, 4(2), 1–13.
- Hidayat, D., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2017). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Kering Putri Salju. *Jurnal Bosaparis*, 8(2). <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v8i2.21671>
- Husen, M. A. Z. Al, Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) terhadap Daya Terima Kue Semprong. *Jurnal Boga*, 1, 1–3.
- Karfinto, K., & Anugrahati, N. A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Kue Semprong Yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit Dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34–45. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i1.53953>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer.
- Maskey, B., Subedi, S., Shrestha, N. K., & College, S. T. (2020). Effect of Incorporation of Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus*) Seed Flour on the Quality of Cookies. *Dristikon: A Multidisciplinary Journal*, 10(1), 60–72. <https://doi.org/10.3126/dristikon.v10i1.34541> Abstract
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques* (5 th.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/b19493>
- Montolalu, O. S., Langi, T., & Koapaha, T. (2020). Uji Organoleptik Dan Sifat Kimia Kue Semprong Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*).

- Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(1).
<https://doi.org/10.35791/jteta.v11i1.29973>
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Agustaningwarno, F. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta.
- Nurjanah, S., Novidahlia, N., & Puspasari, E. (2025). Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Semprong Dengan Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Labu Siam (*Sechium edule*). *Karimah Tauhid*, 4(5), 3242–3255.
<https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i5.19145>
- Pangari, T., Husain, Muh. S., & Yunus, P. P. (2020). *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI Di SMK Negeri 3 Gowa*. Universitas Pendidikan Makassar.
- Priantini, S. A., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Pujilestari, S., & Larasati, N. (2019). Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine Max L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i1.183>
- Putri, A. K., Rukmini, A., & Setyaningsih, R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Nangka Terhadap Kualitas Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Kue Jongkong Khas Bangka Belitung. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Ranasinghe, R. A. S. N., Maduwanthi, S. D. T., & Marapana, R. A. U. J. (2019). Nutritional and Health Benefits of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.): A Review. *International Journal of Food Science*.
<https://doi.org/10.1155/2019/4327183>
- Restu, N., Damiati, & Ekayani, I. A. P. H. (2015). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. *Jurnal Bosaparis*, 3(1).
<https://doi.org/10.23887/jjpkk.v3i1.4853>
- Rofendi, H. A., & Qomariyah, U. K. N. (2024). Sensory Analysis of Three Teflon Toast Bread Variants Based on Organoleptic Tests and Hedonic Tests. *AGARICUS: Advances Agriculture Science & Farming*, 3(3), 83–88.
<https://doi.org/10.32764/agaricus.v3i3.4432>
- Sahid, E. R., Lestari, O. A., & Hartanti, L. (2024). Pengaruh Rasio Tepung Beras Merah Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kue Semprong. *Jurnal Bioindustri (Journal of Bioindustry)*, 7(1), 41–55. <https://doi.org/10.31326/jbio.v7i1.2135>
- Savitri, L. D. A. (2023). *Uji Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (S. Raharjo & D. R. Adawiyah, Eds.). IPB Press.

- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik : Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhrata Karya Aksara.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Swami, S. B., Thakor, N. J., Haldankar, P. M., & Kalse, S. B. (2012). Jackfruit and Its Many Functional Components as Related to Human Health : A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11(6), 565–576. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2012.00210.x>
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ye, S., Imran, A., Agar, O. T., Yadav, D., Moore, C., & Suleria, H. A. R. (2025). Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.): nutritional profile, polysaccharide analysis, and opportunities for product development. *International Journal of Food Science and Technology*, 60(1). <https://doi.org/10.1093/ijfood/vvaf091>

