

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, I., & Supriyati, Y. (2022). Desain kuasi eksperimen dalam pendidikan: Literatur review. *Jurnal Ilmiah Mandala Education (JIME)*, 8(3), 1873–1885.
- Adiliah, A., Rahmadi, I., & Talitha, Z. A. (2023). *Original Article Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Biskuit dengan Berbagai Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lam)*. 2(1), 30–44.
- Agung, R. E., & Musdholifah, S. (2019). *UJI MUTU TEPUNG BIJI NANGKA (Artocarpus heterophyllus Lamk) DENGAN TEKNIK PEMBUATAN METODE KERINGDAN METODE BASAH*. 1(2), 55–60.
- Alibekov, R. S., Mustapa Kamal, S. M., Taip, F. S., Sulaiman, A., Azimov, A. M., & Urazbayeva, K. A. (2023). Recovery of Phenolic Compounds from Jackfruit Seeds Using Subcritical Water Extraction. *Foods*, 12(17).
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). *Analisis proksimat pada tepung biji nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.)*. *Jurnal Klorofil*, 1(1), 32–37.
- Andari, L. D., Adnyawati, N. D. M. S., & Damiati. (2017). Studi eksperimen tepung biji nangka menjadi kue semprong. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 8(1). Universitas Pendidikan Ganesha.
- Anggita Sari, L. V., Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, & Ni Made Suriani. (2025). Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21–32.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). *Processing Mocaf into Pie Susu with the Addition of Super Food “Spirulina”*. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012078
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2020). *Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chocochip Cookies*. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 406, 234–239. Atlantis Press.
- Aulia, A. N., Nalawati, A. N., Aulia, S., Sinada, F. R., & Nafisa, F. Z. (2025). *Strategi implementasi diversifikasi produk pangan lokal sebagai upaya eksplorasi alternatif pangan di Kabupaten Jember*. *Jurnal Bisnis Tani*, 11(1), 1–10.
- AhliGiziID. (2018, 21 Agustus). *Nilai kandungan gizi beras, tepung, mentah*. NilaiGizi.com.
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji organoleptik modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017-2024* [Tabel Statistik].

- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2024). Produksi Buah-buahan Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Bali. <https://bali.bps.go.id>
- Ballo, A., Nge, S. T., Rafael, A., & Bullu, N. I. (2022). *ANALISIS KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN KADAR KALSIUM TEPUNG BIJI NANGKA (Artocarpus heterophyllus)*.
- Barus, T., & Wijaya, N. (2011). *Mikrobiota Dominan dan Perannya dalam Cita Rasa Tape Singkong Dominant Microbiota and Their Role in Flavor of Cassava Tape Pendahuluan Metode Penelitian*. 16(2), 354–361.
- Bireuen, D. I. K. (2024). *Preferensi konsumen terhadap agroindustri pliek ue melalui uji organoleptik dalam menentukan kualitas pliek ue di kabupaten bireuen*. 105.
- Capriola, J. (2022). *The Characterization of Jackfruit Seed Flour and Its Application for Crackers*. 2(2), 52–59.
- Cintia, F. F., Kisnawaty, S. W., & Sarbini, D. (2023). Analisis Kadar Serat Pangan dan Lemak pada Cookies dengan Substitusi Tepung Biji Nangka. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 15(2), e1247.
- Dana, I. M. P. (2021). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 41–48.
- Damiati, & Suriani, M. (2021). *Development Of Bit Fruit Extract (Beetroot) As A Natural Color For Tempe Noodle Products. Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1).
- Firdaus, S. M., Sulistiawati, E., Hidayah, D., & Dwi, P. (2023). Pengaruh Suhu pada Pengeringan Biji Nangka sebagai Upaya Substitusi Terigu. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 112(1), 1–5.
- Flour, S., Suli, I., Rodr, T., Eugenia, L., Suarez, P. A., Angel, M., Cabrera, R., & Lagunes, A. G. (2021). *Physicochemical Properties, Antioxidant Capacity, Prebiotic Activity and Anticancer Potential in Human Cells of Jackfruit (Artocarpus heterophyllus) Seed Flour*.
- Ghello, J. D., & Ghello, J. M. (2026). Pengaruh penambahan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap daya terima bolu kukus. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 9(1), 1103–1112. <https://doi.org/10.56338/jks.v9i1.10174>
- Hadi, N., Yusmarini, & Efendi, R. (2017). Jagung Dalam Pembuatan Flakes Utilization of Jackfruit Seed Flour and Corn. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–12.
- Hidayat, D., dkk. (2019). *Pemanfaatan tepung biji nangka menjadi kue kering putri salju. Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 8(2). Universitas Pendidikan Ganesha.
- Hanugrahani, P. H., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2023). Modifikasi Apem Kukus Dengan Penambahan Pati Ganyong Modification of Steamed Apem With the Addition of Canna Starch. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 113–118.
- Hatiningsih, S. (2023). *Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomea batatas (L). Lam Cv . Cilembu) terhadap*

Karakteristik Kue Apem Kukus The Effect of Partial Substitution of Rice Flour with Cilembu Sweet Potato Flour. 12(1).

Ibrohim, M., Satyagama, U., Ardiyansyah, F., Satyagama, U., Rudyarta, R., Satyagama, U., Kedelai, I., & Gandum, I. (2025). *Arus Jurnal Sosial dan Humaniora (AJSH) Strategi Indonesia dalam Menekan Ketergantungan Impor Gandum. 5(2).*

Indrawan, G., Eka Yani, I. P. A. H., & Damiaty. (2023). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Flour) Pada Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner, 3(1), 19–30.* <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.58839>

Istiqomah, Y., Ramdhani, Z. H., Alamsyah, A., Ria, B., Cahyani, R., Azizah, F. N., Astuti, L., Sopiyan Iskandar, M., Asgani, M. S., Nurjanah, N., Aprianti, O. E., Srikus, R., 10, S., Pangan, T., & Agroindustri, D. (2024). *Pembuatan Produk Olahan Inovatif dari Daging Buah Nangka dan Biji Nangka di Desa Suranadi (Vol. 2, Number 1).*

Jayanti, S. P., Husain, H., Ilyas, N. M., Kimia, J., & Makassar, U. N. (2024). *Analisis Proses Fermentasi Tape dengan Variasi Ragi: Ragi Tape (Aspergillus Oryzae), Ragi Roti (Saccharomyces Cerevisiae) dan Ragi Tempe (Rhizopus Oligosporus) Analysis of The Tape Fermentation Process with Variations of Yeast: Tape Yeast (Asperg. 25, 64–73.*

Lalruatdiki, H., Mishra, H., Lachhandama, C., Lalitankimi, R., Shevkani, K., & Sharma, P. (2026). An overview on nutritional composition, bioactive constituents, health benefits, and food applications of jackfruit (Artocarpus heterophyllus) seeds. *Discover Food.*

Maulidia Amri, S., Kurniati, I., Mulya Sundara, Y., & Dermawan, A. (2023). PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA (Artocarpus heterophyllus Lamk) SEBAGAI ALTERNATIF MEDIA Sabouraud Dextrose Agar UNTUK PERTUMBUHAN Trichophyton rubrum. *Jurnal Kesehatan Siliwangi, 4(1), 463–471.* <https://doi.org/10.34011/jks.v4i1.1481>

Maleachi, Sandra., Tasmalia, Gracia Kilisya., Madeline., & Valerie, Nadya. 2023. *Pemanfaatan Biji Nangka sebagai Bahan Utama Pembuatan Keripik, Kefir, dan Sherbet sebagai Upaya Diversifikasi Pangan.* Jurnal Sosiologi Pertanian dan Agribisnis (JUSPA), Vol. 5 No. 1, hlm. 1–14.

Mertasari, N. M. S. (2021). Pengujian Instrumen Penelitian Kuantitatif (1 ed.). Rajawali Pers.

Mitakasia, N., Nurminah, M., dan Novita, D. 2025. *Pengaruh Rasio Tepung Biji Nangka dan Tepung Ketan terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Sagon.* EduFood, Vol. 3, No. 2, hlm. 1–13.

Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017). *The Making of Gluten-Free Bread of Arrowroot Flour, Rice Flour, and Corn Flour (Study of Glucomannan Concentration and Proofing Time).*

Myrna Soeryo. (2025, 7 April). *Mengenal macam-macam lawar Bali, kuliner*

- tradisional yang sarat filosofi*. BaliInYourHands.com. Maulidia Amri, S., Kurniati, I., Mulya Sundara, Y., & Dermawan, A. (2023). PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) SEBAGAI ALTERNATIF MEDIA Sabouraud Dextrose Agar UNTUK PERTUMBUHAN *Trichophyton rubrum*. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 4(1), 463–471. <https://doi.org/10.34011/jks.v4i1.1481>
- Nguyen, P. T. N., Tran, T. T., & Hoang, Q. B. (2023). *Comparison of the effects of jackfruit seed flour and jackfruit seed starch in the cookie manufacturing process*. *Processes*, 11(11), 3194.
- Nuridin, M. (2021). Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Makanan Tambahan Analysis of Carbohydrate Content of Jackfruit Seed Flour (*Artocarpus heterophyllus*) as Additional Food. In *Kata Kunci: Karbohidrat; Tepung Biji Nangka; Media Pembelajaran* (Vol. 9, Number 1). Januari-Juni. <http://jurnal.fkip.untad.ac.id>
- Purnamasari Nababan, J. P., Indri Hapsari Arihantana, N. M., & Diah Puspawati, G. A. K. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 729.
- Putra, I. M. A. (2022). *UTILIZATION OF JACKFRUIT SEED FLOUR IN*. 01(10), 2701–2711.
- Putrawan, I. G. A. P., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. (2025). Uji hedonik kerupuk beras dengan penambahan pure mengkudu. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 1–10. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Rahmadi, I., Adiliah, A., & Talitha, Z. A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Biskuit. *Communication in Food Science and Technology*, 2(1), 30.
- Rahmatunisa, R., Putra, P. P., & Holinesti, R. (2025). *Review Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia A Review of Local Food Review Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia A Review of Local Food Diversification in Indonesia*. July.
- Rahmawati, A., Yuniarti, D., Munawaroh, H., & Hasani, R. M. (2023). *Biotechnology pangan lokal terfermentasi berbasis umbi “ Pembuatan Tape Singkong (Manihot utilissima) .”* 1, 370–374.
- Rahayu, W. M. (2020). Hand-out mata kuliah uji inderawi. Yogyakarta: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
- Rinasih, H. R., & Cicik, H. R. (2021). Kandungan mineral tepung kulit dan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Mineral contents of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) peels and tendrils flour. In *Bivalen: Chemical Studies Journal* (Vol. 4, Number 2). <http://jurnal.fkip.unmul.ac.id/index.php/bivalen>
- Rosahdi, T. D., Kurniasih, N., Supriadin, A., Sari, F. A. N., & Aisah, D. S. (2022). Potensi Tepung Biji Durian (*Durio zibenthinus* Murr) dan Tepung Biji Nangka

- (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Prebiotik. *Jurnal Teknotan*, 16(1), 26.
<https://doi.org/10.24198/jt.vol16n1.5>
- Sadeli, A. H., Qanti, S. R., & Syamsiyah, N. (2024). Tinjauan Literatur Pangan Lokal di Indonesia. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(2), 2020–2027.
- Setya Putri, K., Akbar, M. T., Oktavia, M., Widya Hastuty, M., & Saniqmah, N. (2024). KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEPUNG BIJI NANGKA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS* LAMK.) YANG DIPRODUKSI MELALUI PROSES FERMENTASI OLEH *LACTOBACILLUS PLANTARUM*. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 182–190.
<https://doi.org/10.58344/jig.v2i1.51>
- Singh, B., Shankar, P., Mishra, A. R. K., & Deupa, H. (2025). Potential of jackfruit seed as a functional ingredient: A Review. *International Journal of Agriculture and Food Science*, 7(5), 283–289.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sujaelanto. (2019). Apem sesaji selamatan kematian bagi masyarakat Hindu di Blitar. *Widya Aksara: Jurnal Agama Hindu*, 23(1)
- Sofian, D. P. F., Ansharullah, & Mariani, L. (2023). Pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi brownies panggang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Halu Oleo*, 1(2), 107–116.
- Soto-Simental, L., Rodríguez-Ramírez, R., López-García, R., & Tirado-Gallegos, J. M. (2022). *Substitution of wheat flour by jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lam.) seed flour: Effects on dough rheology and deep-frying doughnuts texture and sensory analysis*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100612.
- Ulfah, D. M. (2015). Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue kembang goyang tepung kacang hijau [Skripsi, Universitas Negeri Semarang]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
- Usman, M., Tarigan, B. Y., Aprilia, M., Zalvi, A. P., Sari, F. I., Romauli, N. D. M., & Sinaga, H. (2020). Pengujian daya terima (uji hedonik) pada empat merek produk yoghurt yang dijual pada pasar modern (supermarket) di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Ilmu Pangan Universitas Sumatera Utara*, 5(2), 45–52.
- Ulyarti, & Capriola, J. (2022). *The characterization of jackfruit seed flour and its application for crackers*. *Journal of Bio & Geo Material and Energy (BiGME)*, 2(2)
- Wakhidatus Sholikhah, A. (2025). *The 3 rd Proceedings of the International Conference on Cultures & Languages (ICCL 2025): Innovating Knowledge Through Language and Culture: Interdisciplinary Pathways for Global Understanding The Meaning and Function of the Apem Distribution Tradition in Pengging: A Cultural, Religious, and Social Analysis in a Javanese Context*.

Yulianti, M. R., Jalaluddin, A. Muarif, R. Dewi, & L. Hakim. (2023). Pengaruh lama perendaman biji nangka dalam natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dengan metode pengeringan terhadap kualitas tepung biji nangka. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 3(3), 322-337.

