

DAFTAR PUSTAKA

- A.P, Elizabeth Dennis. 2017. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*). Tugas Akhir. Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- A.P, Christiana Wisti 2011 Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipoema Batatas Poiret*). Tugas Akhir Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
- Anonim. 2014. *Dasar Teori Tepung*. Tersedia pada <https://www.scribd.com/doc/249141566/Dasar-Teori-Tepung>. (diakses tanggal 5 Januari 2018).
- Aini, M. Nur. 2015. *Aneka Buah Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: Real Books
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Chairannisa, Citra, dkk. 2015. “Daya Terima Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Serta Kontribusinya terhadap Kecukupan Energi, Protein Dan Zat Besi Remaja”. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. Vol 1. No 4
- Dewi, Kristanti Wuriani. “Pemanfaatan Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim Dengan Pewarna Alami Kunyit (*Curcuma Domestica*)” Tersedia pada http://eprints.ums.ac.id/24638/25/Naskah_Publikasi.pdf (diakses tanggal 21 April 2018).
- Fiani, Margaretha. 2012. “Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep’s di Kota Solo”. Universitas Kristen Metra. *Jurnal Managemen Pemasaran*, Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6.
- Marsiti, Raka Istri. 2005. *Patiseri I*, Buku Ajar Institut Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Singaraja (Tidak Diterbitkan)
- Nugraheni, Theresia Catur. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*) dengan Penambahan Ekstrak Wortel*

(Daucus Carota L.) Terhadap Kualitas Mie Kering Selama Umur Simpan. Tugas Akhir. Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Restu, Nyoman dkk. 2015. "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering" e-Journal Pendidikan Kesejahteraan keluarga, Volume XI (hlm. 2-3)
- Ritasari, Ni Made, dkk. 2017. "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Brownies Kukus" Jurnal Bosaparis. Vol 8. No 2
- Santoso, Minnar Titis, dkk. "Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka". Tersedia pada <http://download.portalgaruda.org>. (diakses pada 23 April 2018)
- Sari, Kartining Tyas P. 2012. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu Untuk Pmt Pada Balita (Kajian Terhadap Analisis Proksimat Serta Sifat Organoleptiknya)*. Tugas Akhir. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Sukardi. 2012. *Metodelogi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Supriadi, dkk. 2014. "Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa" Jurnal Tata Boga, Volume 3
- Supriadi, dkk. 2014. "Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa" Jurnal Tata Boga, Volume 3. No 1
- Tamtomo, Danny S. 2017. *Kue Kering Mudah dan Kreatif*. Jakarta: PT Samindra Utama
- Wadlihah, Faiqotul. 2010. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Terhadap Komposisi Proksimat Dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus*. Tugas Akhir. Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wibowo, R. Adie & Susiasih Handayani. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.