

DAFTAR PUSTAKA

- A.P , Elisabeth Dennis. 2017. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati Dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber officinale* Rose). 6.
- Alsuhendra, & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Anna, A., Muhandi, & Rostiati. 2017. Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Siap Saji yang Dipasarkan di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis*, 3, 278-283.
- Astawan, M. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Buku Kompas .
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Buah*. Jakarta: Diam Rakyat.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bekti, W., Yusa, D., Renika, F., Donnabella, F., & Aprillia, D. 2020. *Olahan Apel dan Stroberi (Pastry dan Pie)* (1st ed ed.). Media Nusa Creative.
- Didi, D. 2015. *Bikin Kue Kering* (1st ed ed.). FMEDIA.
- Eka, A., Anda, S., Tyas, N., Suryana, U. N., Yunieswati, W., Indah, W., Lubis, A. 2021. *Ilmu Gizi Dasar* (1st ed ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Endang, M. 2017. *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fathonah, S., & Sarwi. 2021. *Literasi Zat Gizi Makro dan Pemecahan Masalahnya* (1st ed ed.). Depublish.
- Febrianti, Y. 2013. *Kue Kering Paling Diminati* (1st ed ed.). AgroMedia Pustaka.
- Gisslen, W. 2012. *Professional Baking* (7 ed.). Kanada: John Wiley & Sons. Inc.
- Handayani, S., & Wibowo , A. 2014. *Koleksi Kue Kering* (1st ed ed.). Kawan Pustaka.
- Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Anti Gagal Membuat Kue Kering* (1st ed ed.). Demia Pustaka.

- Hoesni, A. 2009. *Pedoman Memasak Terampil Pie dan Tart*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Indriani, E. 2017. *Homemade Baking* (1st ed ed.). PT Kawa Usaka.
- Ismayani, Y. 2010. *Pie Lezat Ala Cake dan Coffe Shop*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro* (1st ed ed.). PT Bumi Aksara.
- Kusuma, T. S., Kumniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan* (1st ed ed.). UB Press.
- Mahdiyah. 2016. *STATISTIK PENDIDIKAN* (1 dan 2; Nita Nur Muliawati) ed.). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Marcella, I. 2019. *Quick n Easy Homemade Snacks (q)*. Kriya Pustaka.
- Marlen, H., & Sarifah, H. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Mukpasirt, Amornrat, & Kamontip, S. 2004. Phisico-chemical Properties of Flour and Starch From Jackfruit Seeds Compared with Modified Starches. *International Journal of Food Science Technology*, 39.
- Murdijati, & Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia* (1st ed ed.). (H. Intarina, Penyunt.) PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mutiara, & Guspri. 2017. *Teori dan Proses Pembuatan Pastry*. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Nuraini, D. N. 2011. *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Oktaviani, D. A. 2015. *Homemade Pastry and Bakery*. Surabaya: Genta Group Production.
- Plantamor. 2019. *Galeri Tumbuhan*. Dipetik Maret 2, 2019, dari <http://plantamor.com/species/gallery>
- Retnaninerum, C., Safitri, I., Angeraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., Sri, M., & Ayustaningawro, F. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan* (1st ed ed.). Deepublish.
- Rilla, N. 2019. *Bisnis Ptiseri Yang Menggiurkan* (1st ed ed.). Penerbit duta.

- Rizal, S., Surmarlan, S. H., & Yulianingsih, R. 2013. Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik-kimia tepung biji. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1, 1-10.
- Ruaida, E. 2012. *Perangkat Perkuliahan Pastry D4 Manajemen Perhotelan*. Padang: Fakultas Teknik Negeri Padang.
- Rukmana, R. 2008. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyo, S., & Waziroh, E. 2017. *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan* (1st ed ed.). UB Press.
- Setyo, S; Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahan Di Industri* (1st ed ed.). UB Press.
- Siddik, A. B. 2013. *Morfologi dan Anatomi Benih Identifikasi Biji Nangka, Rambutan, Melinjo, Kedelai dan Jagung*. Jember, Cianjur: 91siddik.
- Soenardi, T. 2013. *Teori Dasa Kuliner* (1st ed ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Soewitomo, S. 2007. *Sajian Pai Olahan Istimewa Sisca Soewitomo* (1st ed ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Suardana, G. 2020. *Inovasi Produk Olahan Garam dan Pemasarannya* (1st ed ed.). Bintang Pustaka Utama.
- Supriyadi, A., & Pangeshti, L. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa. *Jurnal Boga*, 3, 225-233.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering* (1st ed ed.). Kriya Pustaka. Diambil kembali dari Mengenal Fungsi Kegunaan Bahan Kue.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplek A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Wardani, E, W. B., Luthfi, M., & Nugroho, A. N. 2013. *Identifikasi Sifat Buah*.
- wibowo, A. 2016. *Koleksi Resep Cake Populer* (1st ed ed.). PT Kawan Pustaka.

Widiarti, E. 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1, 224-230.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S., & Purnomo, Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Y, Pratiwi; Bayu, Kanetro. 2018, May 8. Pengaruh Kosentrasi dan Jenis Tepung Growol Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pie Coklat. 18. Diambil kembali dari [semanticscholar.org](https://www.semanticscholar.org)

