

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.
- Amendola, J & Nicole, R. 2003. *Understanding Baking: The Art And Science of Baking*. Canada: John Wiley & Sons Inc.
- Anna, A., Muhardi, & 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.
- Dahlia, lies. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Elex media komputindo. Gramedia-Press : Jakarta
- Fairus, S; Hariono; A, Miranthi; A, Aprianto. (2010). *Pengaruh Konsentrasi HCL dan Waktu Hidrolisis Terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta.
- Glacier, Stephane. (2006). *Un Amor de Macaron*. Prancis: Dormonval.
- Indriarta, A.N. (2007). *Budi Daya Nangka*. Jakarta: Sinar Cemerlang Abadi.
- Jusup, L. 2015. *Cookies Sehat Dari Negeri Jerman*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kartohadirodjo, A. 2012. *Seri Ahli Masak : Macaron dan Meringue*. Jakarta: Erlangga.
- KBBI. 2022. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). [Online] Available at : <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Mahdiyah. (2016). *STATISTIK PENDIDIKAN* (1 dan 2; Nita Nur Muliawati) ed.). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mahfiroh, A. (2015). *Pembuatan Macarons Menggunakan Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Bahan Pengganti Kacang Almond*. Tugas Akhir Diploma, tidak diterbitkan, Politeknik Negeri Balikpapan.
- Marechal, Jose. 2010. *SECRETS OF MACARONS*. Australia: Murdoch Books

- McLay, Brooke. (2014). *Amonds Evey Which Way*. Boston, Amerika Serikat: Da Capo Press.
- 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.
- Nuraini, D. N. (2011). *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Plantamor. (2019). *Galeri Tumbuhan*. Dipetik November 2022, dari <http://plantamor.com/species/gallery>
- Primarasa. 2018. *Serba Manis Macaron*. PT. Gaya Favorit Press
- Pyler, E. J. 1979. *Baking science Technology Vol I dan Vol II*. Chicago: Siebel Publishing Company
- Ratnasari, G. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Macaron Dengan Menggunakan Tepung Almond Dan Tepung Kedelai*.
- 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.
- Rukmana, R. (2008). *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyani, A.C. (2017). *Macaron Dan Macaroon Ternyata Dua Kue Yang Berbeda*. Diambil pada 2022, dari <http://www.cnnindonesia.com>
- Siddik, A. B. (2013). *Mortofologi dan Anatomi Benih Identifikasi Biji Nangka, Rambutan, Melinjo, Kedelai dan Jagung*. Jember, Cianjur: 91siddik.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sunarjono, H. (2013). *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Cibubur, Jakarta Timur: Penebar Swadaya.
- Supriyadi, A., & Pangeshti, L. (2014). Pengaruh Subsitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa. *Jurnal Boga*, 3, 225-233.
- Syarbini, M.H. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai
- Tenggara, G.R. 2015. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Macaron Dengan Menggunakan Tepung Almond dan Tepung Kedelai*
- Widiarti, E. (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1, 224-230.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, N. 2013. *A-Z Macaron*. Jakarta : Halimun Media Citra.