

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk Cookies Yang Kaya Serat Pangan dan Protein. *Ekologia*. 17(1): 28-29
- An-Najjah, I. S., Maulana, A., Fauzan, N. D., Rachman, F., & Octalyani, E. (2021). Sosialisasi Dan Pelatihan Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Untuk Pembuatan Rempeyek Biji Nangka (Rejika) Di Desa Margo Mulyo, Kecamatan Mesuji Timur, Mesuji, Lampung. *Abdimas Singkeru*, 1(2), 111–116.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- Annisah, D. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Gayam (Inocarpus Fagifer L. Fprst) Dalam Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan*. Skripsi. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Astuti, E. J. (2017). *Serat Pangan Dalam Produk Pangan Fungsional*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Atmarita, Jahari, A. B., Sudikno, & Soekatri, M. (2016). Asupan Gula, Garam, Dan Lemak Di Indonesia: Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (Skmi) 2014. *Journal Of The Indonesian Nutrition Association*, 39(1), 1–14.
- Cakrawati, D., & Nh, M. (2012). *Bahan Pangan, Gizi, Dan Kesehatan*. Bandung: Cv Alfabeta.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal Of Agritechnology And Food Processing*, 01(01), 1–13.
- Dika, N. (2018). *Pembuatan Cookies Bebas Gluten Dari Campuran Pati Garut (Maranta Arundinacea L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Sifat Kimia*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Dinasty, U. O., & Gusnadi, D. (2020). Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019, 6(1), 423–427.
- Dr. Syamsul Rahman, S. Tp, M. S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung Dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Cv Budi Utama.
- Hearsa, A., & Elida. (2019). Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Kapita Selekt Geografi Volume 2 (2)*

- Halimzikiri, M. A. (2017). *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan*. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Harahap, A. O. (2019). *Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional*. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Hasan, Kurniawan, A., Padri, M., Asnawati, F., Ulfah, A. A. N., Zain, I. A., ... Herlina. (2014). *Atlas Tumbuhan Sulawesi Selatan*. (N. Kurnia, O. Jumadi, & S. F. Hiola, Ed.) (Lab School). Makassar: Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Makassar.
- Istikomah, N. H. (2017). *Pembuatan Cookies Dengan Variasi Rasio Penambahan Labu Kuning Dan Tepung Daun Kelor*. Universitas Jember.
- Iswahyudi, S. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan Dan Sifat Kimia Cookies*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Kemenkes Ri. (2013). *Laporan Nasional Riskesdas 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya Terima*. Program Studi Ilmu Gizi UMS, Surakarta.
- Luis, F. and Moncayo, G. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Edited by G. Ilmu. Yogyakarta.
- Matz, S. A dan Matz, T. D. (1978). *Cookies and Crackers Technology*. 2rd es. The AVI puh.co.inc.westport-conectcut
- Moehyi, Sjahmien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara
- Nusa, M. I., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2014). Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan Mhd.Iqbal. *Agrium*, 19(1), 31–38.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Prasetya, A. (2018). *Fortifikasi Biji Buah Nangka ( Artocarpus Heterophyllus ) Dan Tulang Ikan Pepetek Leiognathus Sp.) Sebagai Bahan Olahan Mie Basah*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Rochima, A. S. (2019). *Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat Dan Antosianin*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Rofifah, H. (2019). *Rendah Energi Dan Tinggi Serat Dengan Pencampuran Ubi Jalar Kuning Sebagai Makanan Alternatif Penanggulangan Obesitas Pada Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Teknik Kesehatan Kementerian

Kesehatan Yogyakarta.

- Rosida *et al.* (2020). *Agrointek. Jurna Teknologi Industri Pertanian. Volume 14 (1)*
- Salman, Y., & Febriani, E. (2017). Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Biji Nangka Terhadap Kandungan Mutu Kimia Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita. *Jurkessia*, 7(2), 48–51.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Klaten: Unwidha Klaten.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: Ipb Press.
- Soekarto, S. T. (1990). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhatara Aksara
- Solehah, P. (2020). *Karakteristik Cookies Dengan Perbedaan Substitusi Bahan Baku Tepung Ikan*. Politeknik Kesehatan Kemnkes Riau.
- Sugiana. (2020). *Identifikasi Minyak Atsiri Dari Ekstrak Etanol Kulit Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk.) Menggunakan Gc-Msd*. Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Sulikhah, N. (2017). *Evaluasi Kadar B-Karoten Dan Uji Tingkat Kesukaan Cookies Rasio Tepung Jagung Kuning (Zea Mays) Dengan Maizena*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Sulistyowati, L. S. (2017). *Panduan Pelaksanaan Gerakan Nusantara Tekan Angka Obesitas (Gentas)*. Jakarta: Direktur Pencegahan Dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular Kementerian Esehatan Republik Indonesia.
- Tensiska. (2008). *Serat Makanan*. Universitas Padjadjaran.
- Theivasanthi, T., Venkadamnickam, G., Palanivelu, M., dan Alagar, M. (2021) Nano Sized Powder Of Jackfruit Seed : Spectroscopic and Anti Microbial Investigative Approach. Centre Of Research and Post Graduate Of Physics, India 2 Nov 2011
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. (2016). Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Menjadi Dodol Dan Kerupuk. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 114–117.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta
- Winarti, S., & Purnomo, Y. (2006). *Olahan Biji Buah*. Surabaya : Trubus Agrisarana
- Wulandari, O. A. A. (2018). *Penggunaan Guar Gum Dan Tepung Biji Nangka Pada Produk Brownies Kukus Rendah Lemak*. Universitas Katolik Soegijapranata.