

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsa, Asmadi. 2004. Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif serta Kombinasinya dalam penelitian Psikologi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Amalia, dkk. 2017. Pembuatan Lempok Nangka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.3:38-49.
- Anonim. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industry Pangan. Ebookpangan.com.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Besari D, Arlin (2018) *Optimalisasi Formulasi Kue Putu Ayu Dari Tepung Kulit Buah Naga Merah (hylocereus Polyrhzus)* FOODTECH : Food Science and Technology Journal, 1(2). Pp. 1-10 ISSN 2622-4127
- Dewi, K. (2016) Eksperimen Pembuatan Dodol Biji Nangka (*Artoaprus Heterophyllus*) dengan Penambahan Tepung Beras Ketan yang Berbeda. (Tesis) Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Hadi, Sutrisno. 1985. *Metodologi Research*, Yogyakarta: Yasbit, Fak. Psikologi UGM.
- Herryani, Herra, Dkk. 2019. *Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning*. *Jurnal Culinaria* (Edisi 1) Vol 1 No.1. Jakarta
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dalam pembuatan dodol. *Jurnal Jom Faperta*, Vol. 3. No. 2, hal. 1-11.
- Kotler, dkk. 2009, *Manajemen Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta.
- Latipun. 2002. *Psikologi Eksperimen*. Malang: UMM Press.
- Mukprasirt, dkk. 2004. *Phisico-chemical Properties Of flafour and Starch From Jackfruit Seeds (Artocarpus heterophyllus Lamk) Compared Whith Modified Straches*. *International Journal of Food Science and Technology* Vol. 39: 271-276.
- Musnasirah. (2005). *Perbedaan Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Satru Tepung Bji Nangka*. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- Nuriana, 2010. *Proses Pembuatan Tepung Biji Nangka, dalam Restu, Nyoman, M. Kes Damiati, dan Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering*. BOSAPARIS 3.1 (2015).
- Radio Heartline Network. (2014). *Demam Hidangan Penutup di Indonesia*
- Rukmana, R. 1997. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sembiring Chindy Iswara, dkk. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Nangka* *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2) : 241-246
- Shofiyannida, N. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde- Onde Ketawa*. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- Sri palupi, dkk. 1993. *Makanan Indonesia (Diktat)*. Yogyakarta: FPTK IKIP.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta
- Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Yogyakarta: Bumi Aksara

- Sunaryono. 2005. Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.8
- Tarwendah, dkk. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73
- Utomo, dkk. (2016) Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Menjadi Dodol dan Kerupuk. Universitas Yudharta Pasuruan, Sekolah Tinggi Teknologi Nurul Jadid Probolinggo, 7.
- Widarti, E. 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Universitas Brawijaya Malang. Vol. 1. No. 3 : 224-230.

*Lampiran : Dokumentasi Produk*



