

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A., Kanthi , Y. A., & Aminah, S. (2022). *Metodologi Penelitian Ilmiah Dalam Disiplin Ilmu Sistem Informasi* . Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Agustianti, R. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif* . Makassar: CV Tohar Media.
- Angelin, A. C. (2019). Efektifitas Pektin pada Kulit Jeruk (*Citrus sinensis*) Sebagai Antidiabetik. *Jurnal Medula*, 9(3), 393-397.
- Chan, L. A. (2008). *Membuat Es Krim*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Dalal, T. (2014). *Mousses, Cheesecakes & Cupcakes*. India: Sanjay & co.
- Devianty, C., Amanta, J. T., & Julienne, S. (2021). *Uji Coba Pembuatan Panna Cotta Dengan Menggunakan Santan (Coconut Milk) Sebagai Substitusi Krim dan Susu* (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Dianah , M. S. (2020). Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar. *UIN SUSKA RIAU*, 14.
- Fajrah, N., & Sumantika, A. (2022). Pengembangan Produk Keripik Singkong Industri Rumah Tangga terhadap Analisis Perspektif Konsumen. *Universitas Putera Batam*, 560.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf , L. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Handayani, N. (2016). Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Penganekaragaman Makanan. *Universitas Dharmawangsa*, 1-12.
- Harry, G. (2022). *Limbah Makanan Yang Menumpuk Tiap Tahunnya*. Jakarta: Elementa Agro Lestari.
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan non pangan bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 37, 17-25.
- Indriani. (2008). *Pancake Klasik & Modern*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ita, Yusasrini, N. A., & Ekawati, I. A. (2021). Pengaruh Perbandingan Puree Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) Dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) Terhadap Karakteristik Fruit Leather. *Universitas*

Udayana, 1-13.

Jamhari , M., & Siregar , D. (2019). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Untuk Siswa SMA*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Jayadi, Y. I. (2022). *Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein*. Gowa: Guepedia.

Marcella, I. (2019). *Quick n Easy Homemade Snacks* . Jakarta: Puspa Swara.

Mulyani , S. (2016). Pengendalian Mutu. *Universitas Udayana*, 6.

Murtini, E. S., Harijono, Yuwono, S. S., Putri, W. D., Nisa, F. C., Mubarak, A. Z., . . . Fathuroya, V. (2022). *Teknik Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Malang: UB Press.

Nadimin , Sirajuddin, & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar*, 12.

Natali, L. (2018). Pemanfaatan buah kurma (*Phoenix Dactylifera*) sebagai pengganti gula pasir dalam pembuatan Panna Cotta ditinjau dari uji organoleptik dan nilai gizi (Doctoral dissertation, Universitas Ciputra Surabaya).

Nur, M. (2019). Analisis Potensi Limbah Buah-Buahan Sebagai Pupuk Organik Cair. *Universitas Gajah Mada*, 28.

Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Institut Pertanian Bogor*, 29.

Pangan, P. S. (2014). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.

Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Widagdo, A. K. (2022). *Pastry*. Klaten: Lakeisha .

Panji, D. D., Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse. *Universitas Telkom*, 1-8.

Radita, M. (2015). Pengaruh Pektin Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Perbaikan Kadar Lipid Serum Darah Mencit (*Mus musculus* L.) Swiss Webster Jantan Hiperlipidemia. *Universitas Pendidikan Indonesia*, 4.

Redcommunications. (2005). *Buah Segala Musim*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji

- Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah. *Universitas Negeri Padang*, 359.
- Simatupang, H. (2019). *Strategi Belajar Mengajar Abad ke- 21*. Surabaya: CV Cipta Media Edukasi.
- Siti, N., Agustina, A., & Nurhaini, R. (2016). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Jerami Nangka. *Universitas Muhammadiyah Magelang*, 2.
- Soewitomo, S. (2005). *Resep Praktis Sisca Soewitomo Puding Favorit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarminto. (2015). Jerami Nangka. *Universitas Brawijaya*, 1.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Briliannita, A. (2021). *Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna*. Jakarta: Penerbit NEM.
- Sunarhanum, W. B., Ali, D. Y., Rahmawati, F. R., Azarine, F. D., & Damayanti, A. (2020). *Olahan Apel & Stroberi (Pastry & Pie)*. Malang: Media Nusa Creative.
- Sunarjono, H. H. (2008). *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Supardi, D. (2006). *Sistem Kerja Perpustakaan Daerah* (15 ed.). Jakarta: Gramedia.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant . *Universitas Bina Nusantara*, 118.
- Widayoko, A. (2021). *Invensi Integrasi Trensains*. Sleman: Deepublish.
- Yustisia, G.A., S.M. Sarifah, & P. Subagyo. (2020) . *Optimasi Proses Ekstraksi Pektin Dami Buah Nangka*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia, 1-10.
- Yusuf, D. N., & Qomariyah, S. N. (2021). *Analisis Kekayaan Usaha Tanaman Hias Pada Brother Farming Di Era New Pandemi Covid 19 Di Dusun Sukotirto Desa Badang Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang*. Jombang : Fakultas Pertanian, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.