

DAFTAR PUSTAKA

- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. A. 2012. Pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Handayani, N. 2016. Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Warta Dharmawangsa*, (47).
- Nuh, M., Barus, W. B. J., Miranti, M., AR, F. Y., & Pane, M. R. 2020. Studi pembuatan permen jelly dari sari buah nangka. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 9(1), 192-198.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. 2020. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522-528.
- Nusa, M. I., Fuadi, M., & Fatimah, S. 2014. Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 19(1).
- Suarti, B., Mahyono, D. B., & Siregar, M. S. 2014. Studi Pembuatan Tahu Dari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*) dengan Penambahan CaSO₄ dan Lama Penggumpalan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 19(1).
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. 2016. Pemanfaatan limbah biji nangka menjadi dodol dan kerupuk. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(3).