

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Ahmadi, T. E. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Anonim. 2014. [http://pleibilongtumi.worspress.com/tag/nangka – bogor](http://pleibilongtumi.worspress.com/tag/nangka-bogor). Diakses pada tanggal 21 April 2016.
- Anonim. 2015. <http://anazaujah.blogspot.co.id/2015/01/www-nangka-madu-balai-bomba-alor-setar.html>. Diakses pada tanggal 21 April 2016.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC. USA: Assosiation Official Analysis Chemist.
- Bailey LH. 1962. *The Standard Encyclopedia of Horticulture*. Volume 1. New York. The Milan.
- Dhanpal, K., Reddy, V.S, Naik B.B., Venkateswarlu, G., Reddy A.D., Basu S. 2012. Effect of cooking on physical, biochemical, bacteriological characteristics and fatty acid profile of tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. *Archives of Applied Science Research* 4(2): 1142 – 1149.
- Dinas Pertanian Kabupaten Banjarnegara, 2009. *Profil Kesehatan Dinas Kesehatan Kabupaten Banjarnegara Tahun 2010*. Banjarnegara : DKK Banjarnegara.
- Eka, Lidiasari., Indriyani, M., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan. [Jurnal] Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Estiasih, Teti dan Kgs, Ahmaadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara 274 hlm; 23.
- Fellows PJ. 1990. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Woodhead Publishing, Limited. England.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Garusti, 2014. Analisis Penerimaan Konsumen untuk Produk Edible Film Berbahan Tepung Dami Nangka sebagai Bahan Kemasan Serbuk Sereal. [Skripsi], Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian UGM.

- Isnaharani, Yulan. 2009. Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lmk.). dalam Pembuatan Cookies Tinggi Protein. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Kusmawati, Aan, Ujang H., dan Evi E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Lahmudin, Agus. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur dengan Pengeringan Semprot. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Peternakan IPB. Bogor.
- Mardiyah, S dan Widyaningrum, T., 2015. Perbandingan Kadar Etanol Hasil Fermentasi Substrat Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Dengan Menggunakan Kultur Murni *Trichoderma cerevisiae*. Jurnal Jurusan pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Ahmad Dahlan.
- Muchtadi TR. 1981. Pengaruh Penyimpanan Beku terhadap Mutu Daging Buah Nangka [tesis]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan . Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. Wijaya H, Koswara S dan Afrina R. 1995. Pengaruh Pengeringan dengan Alat Pengering Semprot dan Drum Terhadap Aktivitas Anti Trombotik Bawang Putih (*Allium Sativum*) dan Bawang Merah (*Allium cepa*, *Aggregatum*). Buletin Teknologi dan Industri Pangan VI (3): 28 – 32.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Novandri SD. 2003. Pengaruh Penambahan Ikan terhadap Mutu Gizi dan Penerimaan Abon Nangka [skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Purwanto, C.C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Vol 2 No 2 April 2013.
- Putri, Entria, L. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*, L.) dengan Perlakuan Perendaman yang Berbeda. [Skripsi]. Jurusan Teknik Pertanian Universitas Andalas. 2015.

- Potter, N.N. dan J.H. Hotchkiss. (1995). *Food Science*. 3th edition. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.
- Rachmawaty. 2008. Kajian Biofilter Mikrobial dari Remis (*Corbicula sp*) Jurnal Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar. Vol. 9 (1) : Hlm 10 – 13, April 2008. ISSN : 1411-4720.
- Risanti, U. 1992. Pemanfaatan Jerami Nangka dalam Bentuk Selai dengan Penambahan Kalium Sorbat [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rizal, Saifur. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik- Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Jurnal] Vol.1 No.2, Agustus 2013.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Smith, H.P. 1955. *Farm Machinery and Equipment*. Mc Graw-Hill Book Co., Inc. Fourth Edition, New York.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sulaeman AF, Anwar , Rimbawan E, S.Mudjajanto (1995) *Analisis Kimia Makanan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sulaeman AF, Anwar , Rimbawan E, S.Mudjajanto (1995) *Analisis Kimia Makanan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tarmizi. 2011. Pengaruh Tingkat Pencampuran Daging Buah dengan Dami Nangka terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Wahyudi, N.S., Endang Mastuti, dan Wusana Agung Wibowo. 2009. Konstanta Kecepatan Reaksi Hidrolisis Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Jurnal] Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNS Vol.8. No. 2. Juli 2009.
- Wanda, S. 2013. Pengaruh Lama Blansir Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum*, L.) dalam Larutan Dipsol terhadap Mutu Cabai Merah Kering utuh. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Winarnp, F.G. 1997, Pangan, Gizi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi* : Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pt. Mbrio Biotekindo. Bogor-286.

Widyastuti, 1993. *Nangka dan Cempedak*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Widiyowati, Iis Intan. 2007. *Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfit dalam Larutan Perendaman pada Potongan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas (L.) Lamb) Terhadap Kualitas Tepung yang Dihasilkan*. Pendidikan Kimia FKIP-Unmul.

Widya, Deasy. 2003. *Proses Produksi dan Karakteristik Tepung Biji Mangga Jenis Arumanis (Mangifera IndicaL.)*. Skripsi. IPB. Bogor.

Yuniarti, D, W., T.D. Sulistiyani, dan E. Suprayitno. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albimin Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*. Jurnal THPi Student 1(1): 1 – 11.

Yam, K.L.,and S.E Papadakis. 2004. *A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surface*. Journal of Food Engineering

