

DAFTAR PUSTAKA

- Addadi, L., Joester, D., Nudelman, F., Weiner, S. 2006. Mollusk Shell Formation: A Source of New Concepts for Understanding Biomineralization Process. *Chemistry: European Journal* 12: 981-987.
- Afrianti, L.H. 2010. *33 Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta CV. 184 hal.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 333 hal.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat. 328 hal.
- Anonim. 2017. *Susu Full Cream (Dancow)* <http://www.mobile.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=4669690> [diakses tanggal 11 Juni 2017].
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis 11th Edition*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington D.C.
- . 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Inc. Washington D.C. p. 185-189.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati., dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Astawan, M., Andreas, L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 320 hal.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat. 115 hal.
- Butool, S. and Butool, M. 2013. Nutritional Quality on Value Addition to Jack Fruit Seed Flour. *International Journal of Science and Research (IJSR)* Vol. 4(4): 2406-2411.
- Chayo, O. 2015. Pensi. <http://raun2nomaden.wordpress.com/tag/pensi/>. [23 Oktober 2016].
- Cucikodana, Y., Agus, S., Purwanto, B. 2012. Pengaruh Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fishtech*. Vol. 1 No. 1: 91-101
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bogor: ITB Press. 550 hal.
- Dinas Kehutanan, Perikanan dan Pertanian Kabupaten Solok. 2015. *Produksi Perikanan Tangkap Kabupaten Solok Tahun 2015*: Kayu Aro.

- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Sumatera Barat. 2014. *Pengembangan Buah-Buahan Sumatera Barat*: Padang.
- Felicia, A. 2006. Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Hal 17.
- Firmansyah, Deswita, Y., dan Ben, E.S. 2007. Ketersediaan Hayati Tablet Parasetamol dengan Menggunakan Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus lamk*) sebagai Bahan Pembantu. Padang: Jurusan Farmasi Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Hal 1.
- Garnesia. 2015. *Teknik Budidaya Tanaman Nangka*. <http://www.garnesia.com>. [24 Maret 2017].
- Gisca, B. 2013. Penambahan Gembili Pada *Flakes* Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Hal 9-10.
- Hanawati, R.F. 2011. Proses Produksi *Flakes* Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Hal 4
- Hidayat, B., Ahza, A.B., Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XVII No. 1: 32-39.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria Italica*) [Skripsi]. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Hal 2.
- Herlina, E., dan Nuraeni, F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. Bogor: Program Studi Kimia. Universitas Pakuan. Vol. 3 No. 2: 142-148.
- Jayamuthunagai, J and Abraham, A. 2014. An Analytical Study on Jackfruit Seed Flour and its Incorporation in Pasta. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences (RJPBCS)* Vol 5(2): 1597-1610.
- Kartika, B., Hastuti dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. 116 hal.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. *Ebookpangan.com*.
- Kusharto, C.M. dan Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 8 No.2: 137-144.
- Lynch, S., Case, I., and Clin, J. 2011. Nutrition. 94 (suppl): 8s - 673s.

- Matz, A., Samuel. 2005. *The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed, Second Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold. 751 p.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Hal 21.
- Misnawati, G., Indriati dan Zeswita, A.L. 2013. Uji Bakteriologis Daging Segar Pensi (*Corbicula sumatrana clessin*) yang Berasal dari Danau Singkarak. Padang: Program Studi Pendidikan Biologi Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) PGRI Sumatera Barat. Hal 1-2.
- Nadya, R.A. 2014. Susbtitusi Tepung Biji Nangka (*Jackfriut Seed*) dan Tepung Teri Nasi (*Staplephorus spp.*) dengan Penggunaan Jenis Lemak yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Mutu Fisikokimia “Biskuit T.Bin”. [Tesis]. Surabaya: Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Hal 18-19.
- Naim, I.E. 2016. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas *Muffin*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Hal 39-40.
- Nugraheni, T.C. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Kualitas Mie Kering Selama Umur Simpan. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya. Hal 8-9.
- Nurali, E.J.N., Lelemboto, M.B., dan Amu, Y. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas,L*) sebagai Bahan Baku *Flakes* dengan Substitusi Tepung Kedele (*Glycine max, L MERR*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 5 No. 2: 41-51.
- Nurhayati, F. 1996. Penentuan Zat Besi (Fe) dan Kalsium (Ca) dalam Bayam dengan Metode Spektroskopi Serapan Atom. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Diponegoro. Hal 21.
- Nurjanah, E. 2000. Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal 2-3.
- Permana, R.A. dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 2: 734-742.
- Prakash, O.M., Rajesh, K., Anurag, M. and Rajiv, G. 2009. *Artocarpus heterophyllus (Jackfruit): An Overview*, India: *Review Article*, 3: 353-358.
- Prihatman, K. 2000. Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [online]. Tersedia: <http://www.pusri.co.id/budidaya/buah/nangka.pdf> [20 Oktober 2016].

- Primasoni, N. 2011. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. [abstrak]. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pusat Studi Lingkungan Hidup (PSLH). 1994. Penelitian Air dan Biota Danau Singkarak, Danau Maninjau, Danau Diatas dan Dibawah. Laporan Penelitian Pusat Studi Lingkungan Hidup. Padang: Universitas Andalas.
- Rizal, S., Sumarlan, S.H., Yulianingsih, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*): *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 No. 2: 1-10.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius. 76 hal.
- Rusyana, A. 2011. *Zoologi Invertebrata*. Bandung: Alfabeta. 281 hal.
- Setiawan, D. 2015. Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Hasil Fermentasi oleh *Lactobacillus plantarum*. [Skripsi]. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Hal 5-6.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. 176 hal.
- SNI. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2894-1992)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 637 hal.
- Suarni. 2009. Produk Makanan Ringan (*Flakes*) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Di dalam: Seminar Nasional Serealia. Prosiding; Jakarta: Balai Penelitian Tanaman Serealia: hal 297-308.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta : Graha Ilmu. 188 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.
- Sugito dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* Vol. 8 No. 2: 147-151.

- Sukasih, E. dan Setyajit. 2012. Formulasi Pembuatan *Flakes* Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Jurnal Pascapanen*. Vol. 9 No. 2 : 70 – 76.
- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Sunaryono, H.H. 2005. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. 174 hal.
- Suwignyo, S.B., Widigdo, M., Krisanti, dan Wardianto, Y. 2005. *Avertebrata Air Jilid 2*. Jakarta: Penebar Swadaya. 188 hal.
- Tamtarini dan Yuwanti, S. 2015. Pengaruh Penambahan Koro-koroan Terhadap Sifat Fisik dan Sensorik *Flakes* Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 6 No. 1: 187-192.
- Tanjung, L.R. 2013. Kandungan Gizi Dan Nilai Ekonomis Pensi, Tutut dan Cherax dari Danau Maninjau. Di dalam: *Seminar Nasional Riset Pangan, Obat-Obatan, Dan Lingkungan Untuk Kesehatan*. Prosiding; Bogor: 27-28 Juni 2013. Bogor: Program Studi Kimia. Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan. Bandung: Jurusan Kimia. Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Padjadjaran: Hal 21-30.
- Tribelhorn, R.E. 1991. *Breakfast Cereal*. Di dalam: Lorenz, K.J. and Kulp, K (Eds). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York. pp: 741-762.
- USDA. 2016. Full Report: 08020, Cereals ready-to-eat, KELLOGG, KELLOGG'S Corn Flakes. <https://ndb.nal.usda.gov/foods/show/1788>. [18 Juli 2017].
- Waggle, D.H., Steinke, F.H., and Shen, J.L. 1989. Isolated Soy Protein. In: Matthews (ed). *Legumes : Chemsitry, Technology, and Human Nutrition*. Marcel Dekker, Inc., New York
- Wardhana, H. 2015. Biji Nangka. <http://www.kompasiana.com>. [21 Oktober 2016].
- Winarno, F.G. 2000. *Metode Penelitian*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarti, S dan Purnomo, Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Surabaya: Trubus Agrisarana. 48 hal.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Hal 9.