

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. (2013). *Pemanfaatan limbah nangka (biji) sebagai bahan baku pembuatan produk pangan*. Universitas Negeri Medan.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi buah-buahan menurut provinsi dan jenis buah, 2023*.
- Bastin, S. (2010). *Quick Breads* (Publication No. FN-SSB.923). Family & Consumer Sciences Extension, University of Kentucky.
- Booth, W. C., Colomb, G. G., & Williams, J. M. (2016). *The craft of research* (4th ed.). University of Chicago Press.
- Bourne, M. C. (2002). *Food texture and viscosity: Concept and measurement* (2nd ed.). Academic Press.
- Dewi Fitiani, & Firdaus, F. A. (2024). *Penambahan tepung biji nangka dalam pembuatan bolu kukus buah nangka*. Jurusan Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI, Bandung.
- Dufour, C. (2020). *The story behind the madeleine: France's iconic shell-shaped cake*. French Culinary Archives.
- Fadillah. (2019). *Uji Coba Pemanfaatan Puree Okra (Abelmoschus esculentus L. Moench) pada Pembuatan Quick Bread*. Hospitality and Gastronomy Research Journal, 3(2).
- Fadillah. (2019). *Pembuatan Quick Bread Sebagai Alternatif Produk Pastry*. Diakses dari Garuda.kemdikbud.go.id
- Field, R. (2017). *The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Industry*. John Wiley & Sons.
- Fraenkel, J. R., Wallen, N. E., & Hyun, H. H. (2019). *How to design and evaluate research in education* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Baking* (7th ed.). Wiley.
- Hadipernata, M. (2018). "Pemanfaatan Biji Nangka sebagai Bahan Pangan Alternatif." *Jurnal Teknologi dan Pangan*, 13(2), 55-62.

- Hapsari, M. (2020). *Patiseri Modern: Teknik dan Resep Profesional*. Jakarta: Penerbit Kulina.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2019). *Multivariate data analysis* (8th ed.). Cengage Learning.
- Haryanto, B. (2019). *Ilmu Patiseri dan Baking untuk Pemula*. Bandung: Pustaka Boga.
- Haryanto, D. (2019). *Potensi biji nangka sebagai bahan pangan alternatif*. Yogyakarta: Agro Media Press.
- Hidayat, R. (2020). *Kuliner Prancis: Dari Tradisi ke Modernitas*. Pustaka Rasa.
- Hidayat, R. (2020). *Sejarah dan Perkembangan Patiseri dalam Industri Kuliner*. Jakarta: Pustaka Kuliner.
- Herudiyanto. (2019). *Quick Bread: Inovasi Roti Tanpa Ragi untuk Usaha Rumahan*.
- Hutchings, J. B. (1999). *Food colour and appearance* (2nd ed.). Springer.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2015). *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals* (4th ed.). Pearson.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer.
- Lemoine, A., & Bernard, F. (2020). *The art of French baking: Techniques and traditions*. Paris: Maison de la Cuisine.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory evaluation techniques* (4th ed.). CRC Press.
- Montagné, P. (2001). *Larousse Gastronomique: The World's Greatest Culinary Encyclopedia*. Clarkson Potter.
- Morton, I. D., & MacLeod, A. J. (1990). *Food flavors*. Elsevier.
- Murtini, E. S., & Sulistyowati, L. (2011). *Evaluasi mutu organoleptik produk pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rukmana, R. (1997). *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sidik. (2019). [Disitasi dalam sumber yang sama dengan Fadillah, 2019].

- Siregar, R. (2016). *Teknologi pembuatan kue dan roti*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Stradivary Maulida Firdaus, Sulistiawati, E., Hidayah, D., Hardiyasari, P. D., & Permadi, A. (2023). *Pengaruh suhu pada pengeringan biji nangka sebagai upaya substitusi terigu*. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Suas, M. (2009). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*. Delmar Cengage Learning.
- Sudrajat, D. (2011). *Dasar-dasar pengolahan roti dan kue*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhendra, T. (2018). *Teknik Dasar Patiseri dan Pastry Modern*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Susilawati, E., & Nurhasanah, L. (2021). "Karakterisasi Biji Nangka dan Potensi Pemanfaatannya sebagai Bahan Pangan Fungsional." *Jurnal Pangan Lokal*, 6(1), 23-31.
- Traveloka. (n.d.). *Mengenal pastry: Kue khas Prancis dengan berbagai jenisnya*.
- Utomo, D., Murtaldo, K., & Novia, C. (2016). *Pemanfaatan limbah biji nangka menjadi dodol dan kerupuk*. Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wrolstad, R. E., & Smith, D. E. (2017). *Color analysis of foods*. Wiley.
- Morton, J. (1987). *Jackfruit*. In: *Fruits of Warm Climates*. Julia F. Morton, Miami, FL.