

DAFTAR PUSTAKA

- Ajibola, C., Oyerinde, V., & Adeniyi, O. (2015). Physicochemical and Antioxidant Properties of Whole-Wheat Biscuits Incorporated with Moringa oleifera Leaves and Cocoa Powder. *Journal of Scientific Research and Reports*, 7(3), 195–206. <https://doi.org/10.9734/jsrr/2015/18070>
- Aras*, N. Rasnyanti. M. (2023). Community Training of Breadfruit Processing into Breadfruit Flour and Cookies as an Alternative of Wheat. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1150–1160. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i4.14900>
- Astuti, A. F., Harjoko, D., & Rahayu, M. (2016). Kombinasi Serat Batang Aren dan Pasir Merapi pada Hidroponik Substrat Kailan. *Agrosains*, 18(2), 50–56.
- Damaris Chinwendu, O., & Nkiru Odimegwu, E. (2017). *PRODUCTION AND EVALUATION OF COOKIES FROM WHOLE WHEAT AND DATE PALM FRUIT PULP AS SUGAR SUBSTITUTE*. <https://www.researchgate.net/publication/317033462>
- Datunsolang, A. B., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2020). Pengaruh Lama Perendaman Rumput Laut Kappaphycus Alvarezii Terhadap Nilai Organoleptik Selai Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jambura Fish Processing Journal*, 1(2), 12–20. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i2.5424>
- deLima, M., Sinay, H., & Santi Kurnia, T. (2022). *Kadar Tanin Tepung Buah Lindur (Bruguiera gymnorhiza) Setelah Perlakuan Lama Perendaman Tannin Content of Lindur Fruit Flour (Bruguiera gymnorhiza) Following Long Soaking* (Vol. 9, Issue 1).
- Fajrina, A., Jubahar, J., & Sabirin, S. (2016). PENETAPAN KADAR TANIN PADA TEH CELUP YANG BEREDAR DIPASARAN SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. In *Jurnal Farmasi Higea* (Vol. 8, Issue 2).
- Fajriyah, N., Lestari, Y. N., & Amin, N. (2021). *PEMANFAATAN CAMPURAN TEPUNG BEBAS GLUTEN DAN BEKASAM IKAN LELE (Clarias batrachus) DALAM PEMBUATAN COOKIES*. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/nutrizione/>
- Fera, T., Khoiron Ferdiansyah, M., Rakhman Affandi, A., Umiyati, R., Teknologi Pangan, P., Pusat Lantai, G., & Sidodadi Timur, J. (2021). PERBANDINGAN KARAKTERISTIK BULK DENSITY DAN SERAT KASAR PADA TEPUNG SUKUN SERTA TEPUNG TERIGU. In *Science And Engineering National Seminar* (Vol. 6).
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. (2013). Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 7(02), 120–128.

- Ifah, A. Al. (2021). Kajian Morfologi Buah Sukun (*Artocarpus altilis* Park. Fosberg) di Kabupaten Sleman Bagian Utara D.I. Yogyakarta. *Jurnal Hutan Tropika*, 16(2), 158–163. <https://e-journal.upr.ac.id/index.php/JHT>
- Islaku, D., Djarkasi, G. S. S., & Oessoe, Y. Y. E. (2023). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*) TERHADAP SIFAT SENSORIS DAN KIMIA BISKUIT. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1150–1160. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i4.14900>
- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. (2016). Pengaruh Proses Membran Ultrafiltrasi dan Ultraviolet Terhadap Komposisi Gizi, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Air Kelapa. *LITTRI*, 22(1), 43–51.
- Kuliahsari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. (2022). Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Sukun. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 1–4. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2176>
- Merdian, & Moulina, M. (2018). Substitusi Tepung Sukun Pada Pengolahan Kue Perut Punai. *AGRITEPA*, V(1), 75–87.
- Nofita, D., & Dewangga, R. (2022). Optimasi Perbandingan Pelarut Etanol Air Terhadap Kadar Tanin pada Daun Matoa (*Pometia pinnata* J.R & G. Forst) Secara Spektrofotometri. *Chimica et Natura Acta*, 9, 102–106. <https://doi.org/10.24198/cna.v9.n3.36768>
- Novrini, S. (2020). Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun The influence of the percentage of breadfruit flour in a mixture of flour and sugar on the quality of breadfruit cookies. In *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian* (Vol. 8, Issue 1). <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Nurchahyo, E., Amanto, S., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). 57 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret KAJIAN PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MI KERING Study On The Use Of Breadfruit Flour (*Artocarpus Communis*) As Flour Substitution In The Dry Noodle Making. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Patricia, M., Mfoniso, U., Ukpong, U., & Sunday, U. (2022). Comparative Evaluation of Nutrient Composition of Bread Fruit Flour (*Artocarpus altilis*). In *International Journal of Research Publication and Reviews* (Vol. 3, Issue 1). www.ijrpr.com
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Artikel Tinjauan: Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *FARMAKA*, 16(2), 152–165.

- Rayesa, N. F., & Ali, D. Y. (2022). Sikap Konsumen Milenial Terhadap Produk Berlabel Gluten-Free. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 6(4), 1684–1695. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2022.006.04.39>
- Rukmana, R. (2014). *Untung Berlipat dan Budi Daya Sukun: Tanaman Multi Manfaat* (R. Rukmana, Ed.). Lily Publisher.
- Soenardjo, N., & Supriyanti, E. (2017). *Analisis Kadar Tanin Dalam Buah Mangrove Avicennia marina Dengan Perebusan Dan Lama Perendaman Air Yang Berbeda*. 20(2), 90–95. www.ejournal2.undip.ac.id/index.php/jkt
- Sukandar, D., Muawanah, A., Rizki, E., Dan, A., & Basalamah, W. (2014). *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus communis) Bagi Anak Penderita Autis* (Vol. 4, Issue 1).
- Sulistiadi, S., Atmiasih, D., & Yuwono, A. (2021). Analisis Perbandingan Karakteristik Fisik Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Mocaf Nuflour sebagai upaya Peningkatan Kualitas Tepung MOCAF di Masyarakat Comparative Analysis of the Physical Characteristics of Wheat Flour, Tapioca Flour, and Nuflour Mocaf Flour as an effort to Improve the Quality of MOCAF Flour in the Community. *J-ABET*, 1(1). <https://jurnal.unupurwokerto.ac.id/index.php/j-abet/>
- Sumadji, A. R., Ganjari, L. E., Nugroho, C. A., & Purwaningsih, E. (2022). Variasi Morfologi Sukun *Artocarpus altilis* (Park). Forsberg di Kota Bekasi. *JBP: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 9(2), 76–85. <https://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/biologi>
- Sunani, S., & Hendriani, R. (2023a). *Indonesian Journal of Biological Pharmacy Review Article: Classification and Pharmacological Activities of Bioactive Tannins*. <https://jurnal.unpad.ac.id/ijbp>
- Sunani, S., & Hendriani, R. (2023b). *Indonesian Journal of Biological Pharmacy Review Article: Classification and Pharmacological Activities of Bioactive Tannins*. <https://jurnal.unpad.ac.id/ijbp>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Astuti Lamid. (2015). *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN EFFECT OF COOKING PROCESS OF COMPOSITION NUTRITIONAL SUBSTANCES SOME FOOD INGREDIENTS PROTEIN SOURCE*.
- Surachman, R., Nengah Kencana Putra, I., & Istri Sri Wiadnyani, A. A. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 249–260.
- Taliku, I., Ningsih, P., Maspeke, S., Une, S., Jurusan, M., Dan, I., Pangan, T., Pertanian, F., Gorontalo, U. N., & Jurusan, D. (2021). *PENGARUH LAMA PENGUKUSAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN*

KARAKTERISTIK KIMIA TAPE UBI JALAR (*Ipomoea Batatas* L.). In *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* (Vol. 3).

Tarwendah, I. P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review* (Vol. 5, Issue 2).

Ugwu, F. M., & Oranye, N. A. (2006). Effects of some processing methods on the toxic components of African breadfruit (*Treculia africana*). *African Journal of Biotechnology*, 5(22), 2329–2333. <http://www.academicjournals.org/AJB>

Widowati, S., Amiarsi, D., Siti Nurlaela, R., Penelitian, B. B., Pengembangan, D., & Pertanian, P. (2019). REDUKSI SENYAWA PENYEBAB RASA PAHIT DALAM PEMBUATAN TEPUNG SUKUN. In *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 1, Issue 2).

Widoyo, S., Handajani, S., & Nandariyah. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai. *BIOFARMASI*, 13(2), 59–65. <https://doi.org/10.13057/biofar/f130203>

Wulandari, F. (2016). ANALISIS KANDUNGAN GIZI, NILAI ENERGI, DAN UJI ORGANOLEPTIK COOKIES TEPUNG BERAS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.183>

Yohana Tambunan, B., Ginting, S., Masniary Lubis, L., Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan Jl Sofyan No, P. A., & USU Medan, K. (2017). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP MUTU BUBUK BUMBU SATE PADANG (The Effect of Temperature and Drying Time of Satay Padang Seasoning Powder Quality). In *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert* (Vol. 5, Issue 2).