

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilliani, F., Atmiasih, D. & Ristiono, A. (2021). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) dengan Teknologi Pengolahan Citra. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 1-8.
- Aurelia, R., Kurniati, D. & Hutajulu, P. (2022). Daya Saing Ekspor Pisang Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(2), 335-349.
- Fitriani, W., Khairi, N. P & Dahlan, A. (2023). Pengaruh Blanching dan Jenis Larutan Perendam terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). 17(1), 69.
- Injilauddin, A. S., Lutfi, M. & Nugroho, A. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu pada Proses Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 280-286.
- Ir. Nur Her Riyadi P, M., Rohula Utami, S.TP, M. & Rizki Amalia, S. (2021). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snackbars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 50-57.
- Jarwanto, V., Permatasari, E., Wiranti, P., Ma'ruf, A., Siregar, D. F., Tumorang, A. S. & Yulian (2024). Pengembangan Kampung Hortikultura Buah Nangka. *Tribute: Journal of Community Services*, 5(1), 270-279.
- Kusmin, G. L. V., Sumual, M. F., Lالujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Assa, J. R. & Kandou, J. (2023). Pengaruh Blansir terhadap Karakteristik Fisikokimia Daun Leilem (*Clerodendrum Minahassae* Teijsm & Binn). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 1-10.
- Lawati, S., Martunis, M. & Aisyah, Y. (2021). Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Kristal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(3), 128-137.
- Nisrina, P. S. & Gusnadi, D. (2023). Pemanfaatan Dami Buah Nangka pada Produk Panna Cotta sebagai Pengganti Gelatin t. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 107-112.
- Pandanwangi, A., Widowati, W. & Marcus Zakaria, T. (2023). Pendampingan Dalam Pelatihan Produk Frutopia Hasil Inovasi Metode Liofilisasi Di Umkm Aruma Sukajadi Bandung. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(2), 186-199.
- Pawestri, S. & Syahbanu, F. (2023). Karakterisasi Metode Pengeringan Beku pada Pangan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(4), 4106-4118.

- Putri, D. G. P. (2017). Analisis Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk) Kering Hasil Pengeringan dengan Freeze Dryer (*Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada*).
- Satifa, D. A., Haryani, S. & Nilda, C. (2022). Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 270-275.
- Susanti, S., Bintoro, V. P. & Amanullah, D. R. (2021). Karakteristik Fisik, Total Padatan dan Hedonik Velva Nangka dengan Penambahan Gum Arab sebagai Penstabil. *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2), 137-144.
- Tarigan, I. L., Nelson, Nuralang & Hertanti. (2022). Pengembangan Produk Kelapa Sawit Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Nutrasetikal. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 6(2), 1395-1414.
- Wulandari, F. A. & Astuti, S. (2022). Pengolahan Limbah Kubis Menjadi Tepung Kubis dengan Variasi Blansing dan Suhu Pengeringan. *Prosiding SENIATI*, 6(2), 267-272.