

**INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN  
MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA**

**SKRIPSI**

*diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar sarjana  
pariwisata pada program studi manajemen industri catering*



**oleh**

**KAMILIA TUFAHATI LESTARI**

**1608049**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**BANDUNG**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN  
MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA**

**Kamilia Tufahati Lestari**

**(NIM: 1608049)**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si.  
NIP. 19710309 201012 2 001

Pembimbing II



Andreas Suwandi, Spd., Gr., M.Pd  
NIP. 920190219890412101

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par  
NIP. 19700320 200812 2 001

**Kamilia Tufahati Lestari, 2020**

**INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

# **LEMBAR HAK CIPTA**

## **INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA**

Oleh:

Kamilia Tufahati Lestari

1608049

Skripsi ini di tujukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© **Kamilia Tufahati Lestari**

**Universitas Pendidikan Indonesia**

**Agustus 2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang – Undang

Skripsi ini tidak boleh di perbanyak seluruhnya atau sebagian dengan dicetak ulang, di fotokopi atau cara lainnya tanpa izin penulis.

**Kamilia Tufahati Lestari, 2020**

**INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkah, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul “Inovasi Produk Makanan Beku *Sweet Nugget* dengan Memanfaatkan Limbah Biji Buah Nangka”. Penulisan penelitian skripsi ini bertujuan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan tentunya karena mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak yang mendukung dan membimbing penulis, karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Rektor Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan kesempatan sebagai mahasiswa UPI dan memberikan fasilitas kampus kepada penulis.
2. Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Dewi Turgarini, MM.Par selaku ketua Prodi jurusan Manajemen Industri Katering yang telah memberikan kesempatan dan waktunya demi kelancaran skripsi ini.
4. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. selaku dosen pembimbing I yang memberikan banyak ilmu, arahan serta solusi dari kesulitan dalam pembuatan skripsi.
5. Andreas Suwandi, Spd., Gr., M.Pd sebagai Pembimbing II yang telah membimbing, memberi arahan dan saran kepada penulis dan kelancaran penulisan skripsi ini.
6. Ibu Arni Yang telah memberikan informasi, fasilitas dan memproses persyaratan sidang mahasiswa Manajemen Industri Katering 2016.
7. Seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering 2016, adik-adik dan kakak tingkat yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu itu yang memberikan do'a dan dukungan atas kelancaran pembuatan skripsi ini.

## ABSTRAK

### “Inovasi Produk Makanan Beku *Sweet Nugget* dengan Memanfaatkan Limbah Biji Buah Nangka”

Kamilia Tufahati Lestari (NIM: 1608049)

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Inovasi Produk Makanan Beku *Sweet Nugget* dengan Memanfaatkan Limbah Biji Buah Nangka sebagai Bahan Baku Utama dengan mengolah limbah biji nangka yang selama ini kurang optimal pengolahannya, peneliti akan mengolahnya menjadi camilan dan sebagai alternatif sumber bahan pangan, yaitu dibuat *sweet nugget* dan varian isian dengan menambahkan tepung bebas gluten sebagai bahan pengikat dengan. Metode penelitian dalam skripsi ini adalah penelitian eksperimental dengan pengujian standar formulasi resep menggunakan uji kualitas produk dan uji organoleptik panelis ahli. Standar resep yang terpilih akan dilakukan penghitungan harga jual, diberi kemasan beserta label produk dan merumuskan strategi penjualannya.

Kata kunci: Inovasi Produk, Makanan Beku, *Sweet Nugget*, Pemanfaatan Limbah, Biji Nangka.

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR HAK CIPTA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GRAFIK .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN .....	10
2.1 Pariwisata .....	10
2.2 Wisata Kuliner.....	10
2.3 Produk .....	11
2.3.1 Inovasi Produk.....	12
2.3.2 Kualitas Produk .....	14
2.4 Makanan Tradisional/Lokal .....	16
2.5 Uji Organoleptik.....	17
2.6 <i>Frozen Food</i> (Makanan Beku) .....	18
2.6.1 <i>Nugget</i> .....	18

Kamilia Tufahati Lestari, 2020

INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.7 Buah Nangka .....	19
2.7.1 Biji Nangka .....	20
2.7.1.1 Kandungan Gizi Biji Nangka .....	21
2.8 Standar Resep .....	22
2.9 Kemasan.....	23
2.9.1 Fungsi Kemasan .....	24
2.10 Label Produk .....	25
2.10.1 Fungsi dan Tujuan Label Produk .....	26
2.10.2 Jenis-Jenis Label Produk .....	27
2.10.3 Ketentuan dan Peraturan Label Produk .....	27
2.11 Harga Pokok Produk .....	30
2.12 Strategi Pemasaran .....	30
2.13 Penelitian Terdahulu .....	32
2.14 Kerangka Pemikiran.....	33
2.15 Hipotesis .....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>35</b>
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	35
3.2 Metode Penelitian.....	35
3.3 Operasional Variabel.....	35
3.4 Rancangan Percobaan .....	38
3.5 Instrumen Penelitian.....	39
3.5.1 Uji Kualitas Produk .....	39
3.5.2 Pembuatan Kemasan dan Label .....	41
3.5.3 Penentuan Harga Jual .....	42
3.5.4 Penentuan Strategi Pemasaran .....	42
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	43

**Kamilia Tufahati Lestari, 2020**

**INOVASI PRODUK MAKANAN BEKU *SWEET NUGGET* DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH BIJI BUAH NANGKA**  
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.6.1 Teknik Pengumpulan Data .....	43
3.6.2 Alat Pengumpulan Data .....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	44
4.1.1 Bahan-Bahan Pembuatan Sweet Nugget Biji Nangka .....	44
4.1.2 Alat Pendukung .....	46
4.1.3 Standar Resep dan Cara Membuat Sweet Nugget Biji Nangka .....	47
4.1.6 <i>Kitchen Project</i> .....	51
4.2 Hasil Penilaian 3 Formulasi Resep <i>Nugget</i> .....	55
4.3 Rancangan Kemasan dan Label Sweet Nugget Biji Nangka .....	60
4.3.1 Kemasan .....	60
4.3.2 Rancangan Label .....	60
4.3.3 Hasil Pengemasan dan Pelabelan.....	61
4.4 Harga Jual.....	62
4.5 Strategi pemasaran .....	63
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>67</b>
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran.....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>69</b>



## DAFTAR GRAFIK

Grafik 1. 1 Identitas Responden Pra Penelitian.....	6
Grafik 1. 2 Data Hasil Pra Penelitian .....	6

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2018 dan 2019 .....	1
Tabel 1. 2 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Jawa Barat Tahun 2012 – 2019 .....	2
Tabel 1. 3 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung Tahun 2012 – 2019 .....	2
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Biji Nangka.....	21
Tabel 2. 2 Penelitian Biji Nangka Terdahulu.....	32
Tabel 2. 3 Kerangka Pemikiran.....	33
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	36
Tabel 3. 2 Standar Resep Rancangan Percobaan .....	38
Tabel 3. 3 Aspek Kualitas Produk Rancangan Percobaan .....	39
Tabel 4. 1 Perhitungan Nilai Gizi SNBN Tepung Tapioka.....	51
Tabel 4. 2 Perhitungan Nilai Gizi SNBN Tepung Sagu.....	52
Tabel 4. 3 Perhitungan Nilai Gizi SNBN Tepung Beras.....	54
Tabel 4. 4 Penilaian Kualitas Produk .....	55
Tabel 4. 5 Tabel Penilaian Hasil Penilaian Uji Organoleptik Panelis Ahli.....	56
Tabel 4. 6 Standar resep SNBN S (Tepung Sagu) .....	57
Tabel 4. 7 Informasi Nilai Gizi Produk terbaik SNBN S (Tepung Sagu) .....	59
Tabel 4. 8 Tabel Acuan Label Gizi Pangan Olahan.....	59
Tabel 4. 9 Harga Jual SNBN S (Tepung Sagu).....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Biji Nangka.....	20
Gambar 4. 1 Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> .....	47
Gambar 4. 2 Pembuatan Isian .....	47
Gambar 4. 3 Pembuatan Isian .....	48
Gambar 4. 4 Pembuatan Pengolahan biji Nangka.....	48
Gambar 4. 5 Pembuatan Adonan <i>Nugget</i> .....	49
Gambar 4. 6 Pembentukan dan pengukusan <i>nugget</i> .....	49
Gambar 4. 7 Proses Pelapisan <i>Nugget</i> .....	50
Gambar 4. 8 Proses Pengemasan <i>Nugget</i> .....	50
Gambar 4. 9 Proses Penggorengan <i>Nugget</i> .....	50
Gambar 4. 10 Hasil <i>Kitchen Project</i> Pertama .....	52
Gambar 4. 11 Hasil <i>Kitchen Project</i> Kedua.....	53
Gambar 4. 12 Hasil <i>Kitchen Project</i> Ketiga.....	55
Gambar 4. 13 Kemasan <i>Nugget</i> .....	60
Gambar 4. 14 Label Kemasan.....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Hasil Pra Penelitian.....	75
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik Panelis Ahli.....	78
Lampiran 3 Lembar Bimbingan Skripsi.....	80
Lampiran 4 Dokumentasi .....	84

## DAFTAR PUSTAKA

- A.W. Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi
- Adinugraha, A. T., & H Michael, S. (2014). *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya*. *Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 643–655.
- Andarwulan, N. Dan Hariyadi, P. 2004. *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) selama Pengeolahan dan Penyimpanan Produk Pangan*. Pusat Studi Pangan Gizi. ITB
- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Astawan, M. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Buku Kompas. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik Buah-buahan dan Sayuran Indonesia* (p. 107). p. 107.
- BPS. (2012). Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. Bps. Retrieved from <http://jabar.bps.go.id/subyek/jumlah-penduduk-kabupatenkota-di-jawa-barat-2004-2012>
- Derviş, B. (2013). *Pengembangan Produk Baru*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Dewi, K. W. (2013). *Pemanfaatan biji nangka*. 7(3), 114–117.
- Dhamar Yudho Aji onesia, dan A. F. M. (2008). *Cell*, 151(4), 1–46.
- Dimiyati, M., & Mohamad Dimiyati, Ms. (2018). *Marketing Strategy For Dynamic Competition*. Media acana W. P e n e r b i t: The Hayati Approach.
- Dodol, M., & Kerupuk, D. A. N. (2016). *Pemanfaatan Limbah Biji Nangka*. 7(3), 114–117.
- Fandy Tjiptono & Gregorius Chandra. (2008) *Pemasaran Jasa*. Malang: Bayumedia Publising.

Kamilia Tufahati Lestari, 2020

- Giddens, Anthony. 2011. *The Constitution of Society Teori Strukturasi untuk Analisis Sosial*, terjemahan Adi Loka Sujono. Yogyakarta: Pedati.
- Hall, Stuart. 2003. *The work of representation: "Representation: Cultural Representations and Signifying Practices (Culture, Media and Identities series)*. Ed Stuart Hall Sage publication.
- Harsana, Minta. 2008. *Wisata Kuliner di Yogyakarta Kepuasan Konsumen Terhadap Produk dan Penyajian Makanan di Taman*
- Hassan, Z. H. (2014). *Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 93–107.
- Hayati, S. (2009). *Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Tempe dari Biji Nangka dan Penentuan Kadar Zat Gizinya*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, 1–77.
- Hellaliaghdam, H., Mohammadzadeh, H., Hemmingsson, T., Melin, B., Allebeck, P., Lundberg, Education, M. (2010). *Intelligence*, 7(2), 1–10.
- Heriawan, Rusman. (2004). *"Peranan dan Dampak Pariwisata Pada Perekonomian Indonesia : Suatu Pendekatan Model I-O dan SAM"*. Disertasi Doktoral Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hubeis, Musa. 2012. *Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis*. Penerbit. PT. Hecca Mitra Utama. Jakarta.
- Hurley, Robert F. and G. Thomas M. Hult, 1998. *Innovation, Market Orientation, and Organizational Learning an Integration and Empirical Examination*, *Journal of Marketing*, Vol. 62, (July 1998), pp. 42-54
- III, B. A. B. (n.d.). Bab iii *gambaran keberadaan suku bangsa gayo*. 20–38.
- Ilmiah, J., Batanghari, U., & Vol, J. (2017). *ANALISIS SEGMENTASI, TARGETING DAN POSITIONING STUDI KASUS KERIPIK KENTANG LEO*

- Anaseputri Jamira I. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 235–242.
- Irrubai, M. L. (2015). *Strategi Labeling, Packaging dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga Di Kelurahan Monjok Kecamatan Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat*. *Jurnal Jurusan Pendidikan IPS Ekonomi*, 6(1), 15–30.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller.2007. *Manajemen Pemasaran*. Alih Bahasa Benyamin Molan, Edisi Dua Belas. Penerbit PT.Indeks. Jakarta.2008. *Manajemen Pemasaran*. Edisi ke-12. Erlangga. Jakarta.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). *Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang*. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- Lim, T.K.,. 2012. *Edible Medical and Non-Medical Plant*. London New York : Springer Dordrecht Heidelberg. Hal : 879-880
- Margareta, D., & Purwidiani, N. (2014). *Kajian Tentang Pola Konsumsi Makanan Utama Masyarakat Desa Gunung Sereng Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Madura*. *E-Journal Boga*, 03(3), 86–95.
- Mufreni, A. N. (2016). *Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha)*. *Ekonomi Manajemen*, 2(November), 48–54. Retrieved from <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Muljawan, R. E., & Pradana, W. R. (2016). *Produk inovasi kue dari limbah biji nangka, sebagai upaya diversifikasi pangan dan menambah penghasilan keluarga*. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(1), 73–80.
- Nugraheni, Mutiara, dkk. 2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Octariza, N. P. (2018). *Pengaruh Sektor Pariwisata ( Sub Sektor Perhotelan ) Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Di Jawa Tengah Tahun 1987-2016*. 1–

17.

Pereira, A. L. dos S. (2015). No Title? \_\_. *Ekp*, 13(3), 1576–1580.

Pratiwi, R. (2019). *Pencantuman Komposisi Bahan Pada Label Makanan*  
Installation of Material Composition in Food Labels As Legal Rights in  
Pekanbaru City. 1(1), 102–126.

Putra, Arfian Bimantara., et. al. 2015. *Pengaruh Bauran Pemasaran Jasa Terhadap Keputusan Pembelian (Survei pada Pelanggan yang Menggunakan Jasa Pengiriman di Kantor Pos Besar Kota Malang)*. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*|Vol. 1 No. 1 Januari 2015. Hal. 1-8.

Ratnaningsih, 1999. *Pembuatan Nugget Sebagai Pemanfaatan Daging Merah Tuna (Thunus Obesus)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.

Ridwan. 2005. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung : Alfabeta

Salsabilah, T., & Sunarti. (2018). *Pengaruh Food Quality, Dining Atmosphere Dan Kesesuaian Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Cafe Ria Djenaka Shining Batu*. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 54(1), 140–148.

Santoso, I. (2016). *Peran Kualitas Produk dan Layanan, Harga dan Atmosfer Rumah Makan Cepat Saji terhadap Keputusan Pembelian dan Kepuasan Konsumen*. *Jurnal Manajemen Teknologi*, 15(1), 94–109.

Santoso, I., Mustaniroh, S. ., & Pranowo, D. (2018). *Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial*. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(2), 133–144.

Sari, K. T. P. (2012). *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk)*. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang.



- Setiawan, L. (2019). BAB II Tinjauan Pustaka : *Ilustrasi. Penerapan Metode DMAIC Pada Program Pengendalian Pencemaran Udara Di Perusahaan Baja PT. XYZ*, 8–32.
- Sinaga, Supriono. 2010. *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Stanton, William J, 2008, *Fundamental of Marketing*, Mc. Graw Hill Inc.
- Sugiyono, (2008), *Metode Penelitian Bisnis*, CV.Afabeta : Bandung. Suharsimi Arikunto.
- Sulastiyono, A. (2011). *Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi : Manajemen Penyelenggara Hotel*.
- Tatik, Suryani, *Perilaku Konsumen Implikasi Pada Strategi Pemasaran*, (Yogyakarta: Graha. Ilmu, 2008), 118.
- Tian, T. (2010). *Pengertian dan Cara Pengolahan Nugget*. 1, 5–12. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Riset Kesehatan Dasar, Health Report*, 35-40, Dept. of Public Health of Indonesia, Indonesia.
- Tjiptono, Fandy. (2008). *Pemasaran Jasa*. Malang: Bayumedia Publisng.
- Wibowo, M. E., Daryanto, A., & Rifin, A. (2018). *Strategi Pemasaran Produk Sosis Siap Makan (Studi Kasus: PT Primafood Internasional )*. MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 13(1), 29. <https://doi.org/10.29244/mikm.13.1.29-38>
- Widyastuti, Y.E. 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wolf, Eric. R. 1985. *Petani Suatu Tinjauan Antropologis*. Jakarta: Rajawali.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal*. Teknobuga, 6(1), 1–9.
- A Supriadi. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) terhadap Mutu Organoleptik Onde-Onde Ketawa*. Jurnal Tata

Boga. Vol 3.

F Qomari. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Kerupuk*. Jurnal Tata Boga, Vol 2.

M Asnawi. (2018). *Karakteristik Organoleptik dan kimia Nugget Ikan Layang (Depcapterus Ruselli) menggunakan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*. Skripsi. Teknologi Perikanan. UNG.

E Dennis. (2017). *Pemanfaatan Biji Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus) sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe*. Skripsi, Biologi. USD.

KW Dewi. (2013). *Pemanfaatan Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim dengan Pewarna Alami Kunyit (Curcuma Domestica)*. Skripsi. Pendidikan Biologi. UMS.