

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Agrismi Noor Zakiah  
Alamat : Kp. Negla mekar RT 07/ RW 05,  
Desa Tanjung,  
Kec. Jampangkulon, Kab. Sukabumi  
Kode Pos : 43178  
Nomor Telepon : 0815810968240  
Email : [agrisminoorzakiah@student.upi.edu](mailto:agrisminoorzakiah@student.upi.edu)  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Tanggal Lahir : 01 Agustus 1996  
Status Martial : Belum Menikah  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
Riwayat Pendidikan  
1. 2002-2008 : SDN 3 Jampangkulon  
2. 2008-2011 : Mts. Negeri Waluran  
3. 2011-2014 : SMAN 1 Jampangkulon

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

4. 2014-2018 : Universitas Pendidikan Indonesia

## DAFTAR PUSTAKA

Buku :

\_\_\_\_\_. *Badan Pusat Statistik Kota Bandung 2017*

\_\_\_\_\_. *Undang-Undang No. 9 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.*

Abdullah, N.N.Ejaz, M. Abdullah. Alim-un-Nisa, dan S. Firdous. 2006 . *Lignocellulosic Degradation in Solid-State Fermentation Of Sugar Cane Bagase by Termitoces sp.* *Micologia Aplicada International*, 18 (2)

Afrianti, L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*: Bandung: Alfabeta

Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo

Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah SNI 01-3746-2008*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional

Bungin, Burhan. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-ilmu social lainnya*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group

Hamidah, S., & Komariah, K. 2013. *Resep dan Menu*. Yogyakarta: CV Budi Utama

Kasmir, & Jakfar. 2012. *Study Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Prenada Media Grup

Danim, Sudarwan.2002.*Menjadi Peneliti Kualitatif*. Bandung: Refik Aditama

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

- Fahmi, I. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Herudiyanto, M. S. 2008. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jatinangor: Widya Padjadjaran.
- Kusharto, C.M., & Supariasa, I.D (2014). *Survey Kosumsi Gizi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Muljadi, 2009. *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: Rajawali Pers
- PH, Bartono., & E.M, R. 2005. *Food Product Managemet*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Ridawati, 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Rukmana. 2001. *Pengolahan Nangka dan Limbahnya*. Pen. Swadaya, Bogor
- Sediaoetama, Achmad Djaeni, 1991. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat
- Siregar, C.J.P, 2003. *Farmasi Rumah Sakit Teori & Penerapan*. Jakarta : EGC
- Siregar, Syofian. 2010. *Statistik Deskriptif untuk Penelitian*, Jakarta: Penerbit Rajawali
- Simamora, B. (2001). *Memenangkan Pasar dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Siregar, Syofian. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi Dengan Perbandingan Perhitungan Manual & SPSS*. Jakarta: PT fajar Interpretama Mandiri
- Sofiah, B.D., & Achyar, T. S. 2008. *Buku Ajar Penilaian Indera*. Jatinangor : Universitas Padjadjaran
- Subagio, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu,
- Agrismi Noor Zakiah, 2018**  
**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**  
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Sugiyono. 2013. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta
- Suhardi, 2002. *Hutan dan Kebun Sebagai Sumbu Pangan Nasional*. Yogyakarta: PT KANISIUS
- Suhardijito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Wahyu, Agusti. 2006. *Sirup & Selai Buatan Sendiri*. Jakarta: Dian Rakyat
- Wardiyanta, 2006. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET
- Wardiyanta, 2010. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSE

Jurnal :

- Ahmad Ikhwal P, Zulkipli Lubis & Sentosa Ginting. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.4 Th. 2014.
- Bernatal Saragih, Ika Karyati & Deny Sumarna. 2010. *Pengaruh Pewarna Ekstrak Cair Alami Bawang Tiwai Terhadap Mutu Selai Kulit Pisang Kepok*. Jurnal ISSN 1858-2419 Vol.6 No.2
- Indra B.K dan Retno,D. 2010. *Kinetika Reaksi Hidrolisa Pati dari Kulit Nangka Dengan Katalisator Asam Klorida Menggunakan Tangki Berpengaduk*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Soebarjdo Brotohardjono, No.6, Hal:1-9, ISSN:1978-0427
- Isnaharani, Yulan. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. hal 4-9
- Kurniawati, Indah. 2003. *Analisa Kandungan Informasi Stock Split dan Likuiditas Harga Saham, Studi Empiris Pada Non-Synchronous Trading*. Jurnal Riset Akutansi Indonesia. Vol. 6, No.3

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

- Nurhamidi, Netty & Fathurrahman. 2014. *Study Konversi Satuan Ukuran Rumah Tangga ke dalam Berat (Gram) Pada Beberapa Jenis Makanan Tradisional Hasil Olahan Masyarakat Banjar di Banjarmasin*. Jurnal Skala Kesehatan Volume 5 No.2
- Nurjanah Siti, Anita Agustina, & Rahmi Nurhaini. 2016. *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Jerami Nangka ( Artocarpus heterpophyllus L.)*. Jurnal Farmasi Sains dan Praktis, Vol. II, No. 1, September 2016
- Rukmi, H.S., Zonda, F., & Fitria, L. (2010). *Studi Tentang Kondisi Industri Kreatif Permainan Interaktif di Kota Bandung Berdasarkan Faktor-Faktor yang Dipersipkan Penting Oleh Produsen dan Konsumennya*. Jurnal Rekayasa Institut Teknologi Nasional, Vol.XIV No.4.
- Samsuri Tirtosastro dan Sakunda Anggarini. 2007. *Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Selai Nangka Ditinjau Dari Jenis dan Kosentrasi Bahan Pembentuk Gel*. Jurnal Buana Sains Vol 7 No 1:87-96, 2007

Skripsi :

Ayu, Nisriina. 2017. *Inovasi Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen*. Skripsi pada FPIPS UPI Bandung: Tidak diterbitkan

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)