



Keripik Biji Nangka (KRIBIKA) Bernilai Jual Tinggi

Tiara Madani B^{1)*}, Novita Arief¹⁾, Nur Haya¹⁾, Pitri¹⁾, Andi Rizkiyah Hasbi¹⁾, Samsinar¹⁾

¹Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Palopo, Jl. Jendral Sudirman No. km 03, Binturu, Kota Palopo. Indonesia

Diterima: 09 Mei 2023

Direvisi: 29 Mei 2023

Disetujui: 31 Mei 2023

Abstrak

Memanfaatkan biji nangka menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi. Tujuan program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PKM-K) adalah mengembangkan semangat mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelola biji nangka yang tidak terpakai menjadi produk yang berkualitas tinggi. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah dimulai dari proses (produksi), proses pembuatan keripik biji nangka dimulai dari persiapan bahan dan alat, sampai keripik biji nangka siap dipasarkan, output, yaitu hasil pembuatan keripik biji nangka yang siap digunakan dan dipasarkan kepada konsumen, terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilakukan pada saat produksi produk keripik biji nangka telah selesai dikonsumsi, terakhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak puas dengan hasil produk kami. Kesimpulan dari pembuatan keripik biji nangka bahwa di mana mahasiswa universitas muhammadiyah palopo telah berhasil dapat membuat produk kerupuk dengan baik yaitu secara fisik dan rasa keripik menarik sehingga dapat dikembangkan sebagai produk yang dapat memberikan nilai ekonomi yang tinggi. Adapun tahapan yang dilakukan dalam pembuatan keripik biji Nangka yaitu dari tahapan input, proses produksi keripik biji Nangka, output dan evaluasi hasil pelatihan. Mahasiswa menjadi termotivasi dan begitu antusias dalam mengikuti pelatihan tersebut yang kedepannya membangkitkan semangat mahasiswa dalam mengolah biji Nangka untuk dipasarkan dengan produk yang bernilai ekonomi tinggi.

Kata kunci: biji nangka; ekonomis tinggi; keripik; wirausaha.

Jackfruit Seed Chips (KRIBIKA) with High Selling Value

Abstract

Utilizing jackfruit seeds produces products that have high selling value. The aim of the student-entrepreneurship creativity program (PKM-K) is to develop student enthusiasm for entrepreneurship in managing unused jackfruit seeds into high-quality products. The methods of implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The results of this program start from the process (production), the process of making jackfruit seed chips starting from the preparation of materials and tools, until the jackfruit seed chips are ready to be marketed, the output, namely the results of making jackfruit seed chips which are ready to be used and marketed to consumers, the last is evaluation, namely This stage is carried out when the production of jackfruit seed chip products has been consumed. Finally, we will review any deficiencies that make consumers dissatisfied with our product results. The conclusion from making jackfruit seed chips is that students at the University of Muhammadiyah Palopo have succeeded in making cracker products well, namely physically and the taste of the chips is attractive so that they can be developed into products that can provide high economic value. The stages carried out in the manufacture of jackfruit seed chips are from the input stage, the production process of jackfruit seed chips, output and evaluation of training results. Students become excited and so enthusiastic in participating in the training which will later arouse students' enthusiasm in processing jackfruit seeds to be marketed with products that have high economic value.

Keywords: jackfruit seeds; high economical; chips; businessman.

* Korespondensi Penulis. E-mail: tiaramadani.b31@gmail.com

PENDAHULUAN

Buah nangka adalah salah satu jenis buah yang dapat ditemukan di daerah tropis (Hossain, 2014). Nangka merupakan buah yang sangat mudah didapat dengan ciri khas rasa yang manis dan aroma yang harum (Brier & Jayanti, 2020). Tanaman nangka ini termasuk tanaman *Artocarpus*, marga yang tergolong famili *Moraceae*, *ordo urticales* dan *sukblades dicotyledoneae*. Tanaman ini memiliki struktur akar berbentuk bulat panjang, hingga menembus ke dalam tanah yang cukup dalam. Akar cabang tumbuh ke segala arah. Batang tanaman nangka berbentuk bulat panjang, berkayu keras, serta kulit batang biasanya sedikit tebal dan warna keabu-abuan. Buah nangka memiliki biji bulat atau lonjong yang berukuran kecil dan memiliki dua bagian yang terdiri dari tiga lapis kulit, di antaranya lapisan pertama kulit luar memiliki warna kuning, lapisan kedua berwarna putih kecoklatan serta lapisan ketiga daging biji yang mengandung banyak karbohidrat. Selain daging buahnya yang enak, biji nangka juga enak setelah direbus atau digoreng (Kadeni & Nusantara, 2022). Buah nangka terdapat potensi untuk dikembangkan serta nangka yang dapat dijadikan bahan pangan (Irlayanti, Budiman, & Eka, 2018).

Biji nangka memiliki beberapa kandungan bermanfaat, di antaranya yaitu kaya akan mineral, kandungan vitamin A, vitamin C, karbohidrat yang baik untuk diet. kandungan kalsiumnya yang tinggi, serta mineral yang mengandung zat besi dan vitamin B1 pada biji nangka merupakan karbohidrat yang tinggi (Wahyuningsih, 2017). Menurut Dinas Kesehatan, kandungan karbohidrat biji nangka sebesar 36,70% jika dibandingkan beras yang memiliki kandungan karbohidrat 78,90%, yang berarti 2 kg biji nangka itu setara dengan 1 kg beras. Keunggulan lain juga ada, yaitu kandungan karbohidrat biji nangka yang berpotensi untuk mendorong penyerapan karbohidrat baik sebagai sumber pangan maupun sumber bahan baku industri (Adikhairani, 2012). Limbah biji nangka belum banyak digunakan untuk bahan dasar pangan (Sudjana et al., 2013). Sedangkan limbah biji nangka ini memiliki beberapa kandungan pati yang cukup besar (Wulandari et al., 2016).

Daging buah nangka memiliki beberapa khasiat serta vitamin sedangkan biji nangka juga memiliki kandungan gizi serta mengandung banyak karbohidrat seperti protein, mineral dan arang. Sehingga jika daging buah nangka dan biji nangka dikombinasikan akan saling melengkapi (Muljawan & Pradana, 2016). Biji nangka biasanya dibuang dan tidak untuk disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sebagian orang hanya merebus dan di konsumsi (Laurensia et al., 2013). Biji nangka terdapat kadar aluminium yang cukup tinggi, yaitu 36,7gr per 100gr dari biji nangka (Azkiyah et al., 2017). Dari perspektif pasar, permintaan biji nangka semakin meningkat. Pengenalan limbah biji nangka sebagai bahan pangan makanan memungkinkan konsumen menerima produk ini sebagai makanan sehat dengan kepadatan gizi tinggi, karbohidrat tinggi, kandungan kalsium, besi serta fosfor yang tinggi (Handayani, 2016).

Keripik adalah makanan ringan berupa irisan tipis umbi-umbian, aneka buah dan sayur yang digoreng dengan minyak sayur (Jamaluddin, 2018). Kripik merupakan salah satu makanan favorit di Indonesia. Pembuatan kripik biji nangka menghasilkan limbah biji nangka (Santosa et al., 2022). Keripik biji nangka memberikan kesempatan sebagai bahan pangan yang mengandung kalsium yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan pangan sumber kalsium yang lain Biji nangka dapat bermanfaat dalam bahan pangan yang berpotensi (Indrianti et al., 2019). Selain itu, biji nangka atau *artocarpus heterophyllus* memiliki peluang yang besar untuk dimanfaatkan sebagai pangan, namun masyarakat masih belum memanfaatkan hal tersebut secara baik, bahkan hanya sekitar 10% saja yang dapat

memanfaatkan biji nangka. Hal ini disebabkan kurangnya minat masyarakat terhadap biji nangka. Biasanya masyarakat memanfaatkan biji nangka dengan cara dimasak atau tidak digunakan sama sekali dan dibuang begitu saja. Biji nangka yang sebelumnya tidak memiliki nilai menjadi bernilai ekonomis tinggi. Dengan mengelola limbah biji nangka ini tentunya secara tidak langsung kita ikut menjaga lingkungan hidup serta mengurangi sampah yang mungkin berdampak negatif bagi lingkungan. Masyarakat hanya memanfaatkan buah nangkanya saja sedangkan bijinya menjadi limbah. Oleh karena itu memanfaatkan biji nangka sebagai bahan utama dalam pembuatan keripik merupakan hal yang tepat dalam memanfaatkan biji nangka menjadi bahan utama dalam olahan keripik dikarenakan nangka merupakan buah yang mudah didapatkan dengan harga tergolong murah (Maleachi et al., 2023).

Saat ini makanan kemasan yang dapat bertahan lama cukup digemari masyarakat. Maka dari itu, kami bermaksud untuk mengolah biji nangka menjadi produk keripik. Kandungan gizi yang tinggi dapat menjadikan keripik biji nangka menjadi salah satu alternatif pilihan. Selain itu, produk biji nangka ini masih belum banyak di dapati di daerah lain. Sehingga memudahkan persaingan pemasaran dengan produk lainnya (Gaffar et al., 2022). Sebagian masyarakat masih belum maksimal dalam memanfaatkan biji nangka dikarenakan kurangnya minat dan pengetahuan masyarakat (An-najjah et al., 2021).

Berdasarkan hasil pengamatan diperoleh masalah yang nampak di Universitas Muhammadiyah kota Palopo diketahui banyak mahasiswa yang belum mengetahui tentang pengolahan biji Nangka menjadi kripik biji Nangka. Dimana kripik biji Nangka merupakan peluang usaha yang sangat bagus untuk kalangan mahasiswa. Oleh karena itu tim pelaksana memandang perlu untuk melakukan pelaksanaan pengolahan biji Nangka menjadi kripik bernilai ekonomis tinggi sebagai upaya meningkatkan pendapatan serta penambahan gizi masyarakat (Ihromi & Saputrayadi, 2020). Selain itu, informasi yang kurang tentang aplikasi teknologi untuk menambahkan daya guna menyimpan buah nangka. Oleh karena itu, alternatif pemecahan masalah diperlukan untuk mengatasi kendala tersebut. Maka salah satu alternatif tersebut yaitu memberikan pelatihan ke masyarakat untuk membuat hasil alam lokal yang tersedia menjadi produk bernilai jual. Pelatihan cara mengolah hasil alam lokal yakni biji nangka menjadi keripik biji nangka. Melalui penelitian ini, diharapkan masyarakat tidak hanya mendapatkan keterampilan, tetapi juga menghasilkan pendapatan yang lebih banyak (Annisa et al., 2013).

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah membuat sebuah inovasi baru berbahan dasar biji nangka untuk membuat sebuah olahan kripik, mengetahui tahapan-tahapan dari pengerjaan kripik biji nangka dan membangkitkan motivasi untuk berwirausaha dalam mengelola biji nangka menjadi kripik biji nangka bernilai ekonomi tinggi.

METODE

Sasaran kegiatan program ini adalah mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo program studi akuntansi kelas A3 berjumlah 25 orang. Lokasi Kegiatan Belakang kampus Universitas Muhammadiyah Palopo. Metode yang diperlukan dalam kegiatan kami adalah sebagai berikut Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 4 mahasiswa di lingkungan Universitas Muhammadiyah Palopo. Dari hasil survei pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk usaha kami. Tetapi masyarakat perlu kualitas yang bagus dari rasa kripik, desainnya yang unik, dan dapat dikonsumsi di kalangan mana pun. Setelah melakukan

survei pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat kripik biji nangka yang diinginkan konsumen, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat kripik biji nangka yang sesuai yang diinginkan konsumen agar konsumen merasa puas dengan hasil usaha kami. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan berkualitas yang akan diproduksi. Selanjutnya Proses (produksi) yaitu rebus biji nangka yang telah dicuci bersih, kemudian rebus sampai matang, lalu haluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit secukupnya, Setelah biji nangka direbus dan di dinginkan, kupas kulit biji nangka dan di iris tipis-tipis sesuai dengan proses produksi, Kemudian masukkan bahan yang sudah dihaluskan ke penggorengan, lalu tambahkan gula merah secukupnya. Jika sudah harum masukkan irisan biji nangka dan aduk hingga tercampur rata, Jika sudah tercampur rata, dinginkan dan masukkan ke dalam wadah. Dan biji nangka siap disajikan dan di pasarkan.

Output dari produksi yang kami buat ini adalah pembuatan kripik dengan biji nangka yang sangat jarang ditemukan dan dikirim ke konsumen yang memesan. Tahap selanjutnya adalah tahap evaluasi, yang berlangsung setelah produksi kami selesai. Tahap evaluasi ini meliputi laporan kegiatan dari tahap pra produksi sampai dengan tahap produksi dalam kurun waktu tertentu. Tahapan pelaporan dan keuntungan yang dicapai ini kami lakukan untuk mendapatkan informasi yang akurat sebagai bahan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

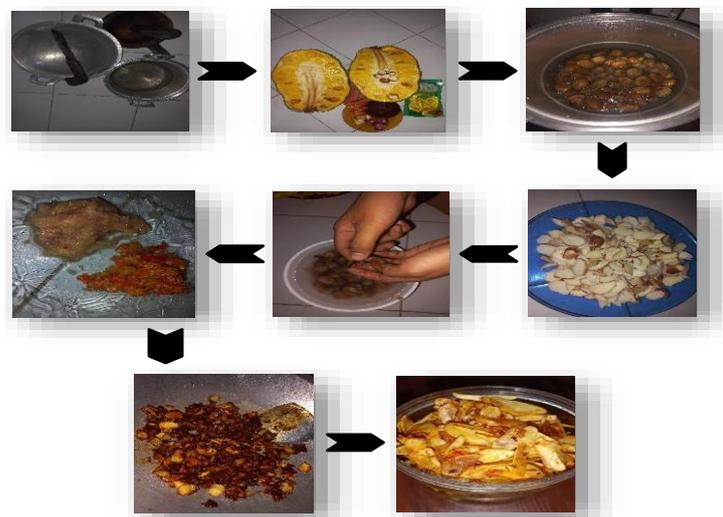
Hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat melibatkan mahasiswa yang ikut dalam kegiatan pelatihan pembuatan produksi dan pengemasan adalah mahasiswa prodi akuntansi Angkatan 2021 Universitas Muhammadiyah Palopo. Rendahnya pengetahuan mengenai limbah biji nangka merupakan fenomena yang menarik perhatian tim kerja untuk melatih dan mentransfer pengetahuan pembuatan kerupuk biji nangka. Peserta pelatihan dari berjumlah 25 orang mahasiswa program studi akuntansi belum pernah membuat kerupuk biji nangka. Setelah melaksanakan kegiatan, ternyata 100% mahasiswa dapat membuat produk kerupuk dengan baik yaitu secara fisik dan rasa keripik menarik sehingga dapat dikembangkan sebagai produk yang dapat memberikan nilai ekonomi yang tinggi. Kondisi produk akan lebih menarik dan ketahanan produk meningkat dengan dilakukan pengolahan dan pengemasan yang benar.

Adapun tahapan-tahapan dari pengerjaan kripik biji Nangka yakni tahap pertama input Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 4 mahasiswa di lingkungan Universitas Muhammadiyah Palopo. Dari hasil survei pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk usaha kami. Tetapi, masyarakat perlu kualitas kripik biji nangka, desainnya yang unik, dan dapat dikonsumsi di kalangan mana pun. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat kripik biji nangka sesuai yang diinginkan konsumen, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat kripik biji nangka yang sesuai yang diinginkan konsumen agar konsumen merasa puas dengan hasil usaha kami. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan berkualitas yang akan diproduksi.



Gambar 1. Persiapan alat dan bahan

Tahapan proses (produksi) meliputi proses pembuatan kripik biji nangka adalah sebagai berikut: Alat: wajan, panci, baskom, pisau, kompor gas, kemasan plastik, spatula. Bahan: biji nangka, minyak goreng, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, gula merah. Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam membuat kripik biji nangka adalah sebagai berikut: Siapkan biji nangka. Kami mengambil 1 buah nangka yang telah matang disalah satu kebun anggota kami yang berkualitas dan terjamin tidak busuk, Pisahkan biji nangka dari daging nangka yang telah dibelah dua, rebus biji nangka yang telah dicuci bersih, rebus sampai matang. haluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit secukupnya, setelah biji nangka direbus dan di dinginkan, kupas kulit biji nangka dan iris tipis-tipis kemudian masukkan bahan yang sudah dihaluskan ke penggorengan lalu tambahkan gula merah secukupnya. Jika sudah harum, masukkan biji nangka yang telah di iris. Aduk hingga tercampur rata, Jika sudah tercampur rata, dinginkan lalu masukkan ke dalam wadah. Dan kripik biji nangka siap disajikan dan dipasarkan.



Gambar 2. Proses pembuatan kripik biji Nangka

Output Adapun hasil dari kripik biji nangka kami adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Hasil output dari biji Nangka

Tahap selanjutnya adalah tahap evaluasi, yang berlangsung setelah produksi kami selesai. Tahap evaluasi ini meliputi laporan kegiatan dari tahap pra produksi sampai dengan tahap produksi dalam kurun waktu tertentu. Tahapan pelaporan dan keuntungan yang dicapai ini kami lakukan untuk mendapatkan informasi yang akurat sebagai bahan evaluasi. Evaluasi tersebut antara lain, evaluasi kualitas produk dan fungsi kerja produk kripik biji nangka, evaluasi harga jual dan evaluasi tempat pemasaran produk kripik biji nangka.



Gambar 4. Hasil pemasaran online

Seluruh mahasiswa melakukan pengabdian diketahui mahasiswa dapat membuat kerupik biji nangka serta melakukan pengemasan dengan baik. Produk keripik biji nangka yang dihasilkan pada pelatihan produksi menarik dan dapat dikembangkan. Mahasiswa menjadi termotivasi dan begitu antusias dalam mengikuti pelatihan tersebut yang kedepannya membangkitkan semangat mahasiswa dalam mengolah biji Nangka untuk dipasarkan dengan produk yang bernilai ekonomi tinggi

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh (Maleachi, 2023) diketahui hasil Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai Pelatihan Pembuatan Keripik, Kefir dan Sherbet dengan Bahan Dasar Biji Nangka kepada Ibu-ibu PKK dan UMKM di Desa Wisata Bantaragung, kesimpulan yang dapat diambil sebagai berikut: Pertama, pelatihan pembuatan kefir, keripik dan sherbet dari biji nangka bersama Ibu-ibu PKK berhasil dilaksanakan, dari ketiga kelompok yang dibagi, masing-masing berhasil membuat produk ketiga produk dengan cepat dan tepat. Kedua, PkM dilaksanakan tepat waktu serta tidak ada kendala. Ketiga,

setelah dilaksanakannya PkM, evaluasi dari Ibu-ibu PKK bahwa mereka ingin menginovasi produk guna menjadi produk unggulan PKK

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari pembuatan kripik biji nangka bahwa di mana mahasiswa universitas muhamamdiyah palopo telah berhasil dapat membuat produk kerupuk dengan baik yaitu secara fisik dan rasa kripik menarik sehingga dapat dikembangkan sebagai produk yang dapat memberikan nilai ekonomi yang tinggi. Adapun tahapan yang dilakukan dalam pembuatan kripik biji Nangka yaitu dari tahapan input, proses produksi kripik biji Nangka, output dan evaluasi hasil pelatihan. Mahasiswa menjadi termotivasi dan begitu antusias dalam mengikuti pelatihan tersebut yang kedepannya membangkitkan semangat mahasiswa dalam mengolah biji Nangka untuk dipasarkan dengan produk yang bernilai ekonomi tinggi

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. (2012). Pemanfaatan Limbah Nangka (Biji: Artocarpus Hete Rophyllus, Lmk Dan Dami Nangka) Untuk Pembuatan Berbagai Jenis Pangan Dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan Fakultas Teknik Unimed*, 14(1).
- An-najjah, I. S., Maulana, A., Fauzan, N. D., Rachman, F., Octalyani, E., Hortikultura, A., & Lampung, U. (2021). Sosialisasi dan Pelatihan Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Untuk Pembuatan Rempeyek Biji Nangka (REJIKA) di Desa Margo Mulyo, Kecamatan Mesuji. *Abdimas Singkerru*, 1(2), 111–116.
- Annisa, A. N., Farida, A., Hakim, L., Putra, G. P., Mirnasari, D., Kimia, J. T., Teknik, F., & Diponegoro, U. (2013). *meiliki program untuk menjadikan Gunungpati sebagai sentra buah dan bagi masyarakat untuk mengolah produk alam lokal yg tersedia menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi . Pelatihan pengolahan produk alam lokal yaitu dengan Dengan pelatihan ini .* Dirjen Dikti Kemdikbud.
- Azkiah, N. I. T. A. P. U. T., Osahdi, T. I. N. A. D. E. W. I. R., Kimia, J., Sains, F., Sunan, U. I. N., & Djati, G. (2017). *Isolasi Dan Karakterisasi Enzim Amilase Dari Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus).* *Al-Kimiya*, 4(1), 4–9.
- Brier, J., & Jayanti, I. D. (2020). *proposal usaha kripik nangka “Nangka Chips.”* 21(1), 1–9.
- Gaffar, A. A., Sugandi, M. K., & Halimatul, I. (2022). Peningkatan Kemampuan Bioentrepreneurship Kelompok Tani Melalui Pelatihan Bonjika (Abon Biji Nangka). *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 243–248. <https://doi.org/10.31949/jb.v3i2.2364>
- Handayani, N. (2016). Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Penganekaragaman Makanan. *Jurnal Warta*, 47.
- Hossain. (2014). Development and Quality Evaluation of Bread Supplemented with Jackfruit Seed Flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(5), 484. <https://doi.org/10.11648/j.ijnfs.20140305.28>
- Ihromi, S., & Saputrayadi, A. (2020). *Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui aplikasi teknologi pengolahan dodol nangka dan susu biji nangka di kabupaten lombok barat.* *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 1, 7

- Indrianti, K., Wulandari, K. C., Anggraeni, N. K., Saito, K. J., Sizeh, N., Rupiwardani, I., Husada, S. W., Husada, S. W., & Husada, S. W. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Stik Biji Nangka Berbagai Rasa. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 46–50. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i1.1480>
- Irjayanti, L., Budiman, Baculu, E. P. H. (2018). Analisis Kandungan Vitamin A dan C Keripik Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Produksi Industri Rumah Tangga Di Kabupten ToliToli. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1), 151–158.
- Jamaluddin, J. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk & Keripik Bahan Pangan*. Makasar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Kadeni, E. santoso, & Nusantara, P. (2022). *Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Bagi Remaja*. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 4(1), 11-16. <https://doi.org/10.28926/jppnu.v4i1.94>
- Laurensia, F., Rulianto, A., & Kusumawati, N. (2013). The influence of additional various concentrations of Na-CMC in physicochemical and organoleptic jackfruit seed extract ice cream. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 47-54
- Maleachi, S., Tasmalia, G. K., Valerie, N., Felisa, H., & Situmorang, J. M. H. (2023). Pelatihan Pembuatan Keripik , Kefir Dan Sherbet Dengan Bahan Dasar Biji Nangka Pada Ibu-Ibu Pkk Di Desa Wisata Bantaragung Majalengka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 3(1), 50–63. <https://doi.org/10.56910/wrd.v3i1.264>
- 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.
- Santosa, B., Tantal, L., & Sairo, N. W. (2022). Sintesis selulosa bakteri dari jerami kulit nangka dengan penambahan beberapa konsentrasi sukrosa Synthesis of bacterial cellulose from jackfruit skin straw with the addition of several concentrations of sucrose. *AGROMIX*, 13(1), 67-73.
- Sudjana, F. L., Utomo, A. R., & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh Penambahan berbagai Konsentrasi Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka (The influence of additional various concentrations of Na-CMC in physicochemical and organoleptic jackfruit seed extract ice cream). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 47–54.
- Wahyuningsih, S. (2017). Pemanfaatan Kedelai Dan Biji Nangka Sebagai Sumber Aneka Pangan Di Kecamatan Arjasa , Jember Jawa Timur. Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat, 207-210.
- Wulandari, D. M. N., Saktihono, P. I., & Susilowati, T. (2016). Kajian Pemanfaatan Biji Nangka Dengan Plasticizer Gliserin Dari Minyak Jelantah Sebagai Bahan Pembuatan Edible Coating. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 1–9.