

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Analysis Chemist. 2006. *Official Method Of Analytical Chemist*. Washington DC. AOAC International.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta: BPS.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2014. *Syarat Bungkil Kelapa. SNI 2904 : 2014*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2022. *Syarat Mutu Cookies. SNI 2973-2022*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Afiah N., Asrianti T., Mulyana D., Risva. 2020. Rendahnya Konsumsi Protein Hewani Sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Balita Di Kota Samarinda. *Nutrire Diaita*, 12(1), 23-28.
- Afrianti, F., & Efendi, R. 2016. Pemanfaatan pati sagu dan tepung kelapa dalam pembuatan kue bangkit (Doctoral dissertation, Riau University).
- Afrinis, N., Virgo, G., & Kumala, D. 2021. Perbedaan Konsumsi Energi dan Protein Balita Stunting di Pedesaan dan Perkotaan. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 1297-1302.
- Agustina, Y., Septiany, P. R., Arlinda, A., & Safitri, K. 2020. Pembuatan Keripik Kelapa Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana Di Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Karinov*, 3(2), 79-83.
- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. 2013. Kontribusi MP-Aisi biskuit substitusi tepung garut, kedelai, dan ubi jalar kuning terhadap kecukupan protein, vitamin A, kalsium, dan Zink pada bayi. *Journal of nutrition college*, 2(4), 458-466.
- Amrullah, M. 2017. *Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Aprinaldo, Ilham. 2019. *Pemanfaatan Blondo (Hasil Samping VCO) dan Tepung MOCAF sebagai Bahan Baku Pembuatan Cookies*. Diploma thesis, Universitas Andalas.

- Asyik N, Ansharullah, Rusdin H. 2018. Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*). *Biowallacea*. 5(1):696-707.
- Atikah Adzra Adilla, A. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Karakteristik Mie Kering Mocaf (Modified Cassava Flour)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 13(2), 33-38.
- Bitin, Maria Matilde. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon Sagu Rottb.) Dan Penambahan Ekstrak Labu Kuning Terhadap Kualitas Mie Kering*. [Skripsi]. UAJY.
- Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Claudia. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi. Malang: Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Volume 3 No 4 hlm 1589-1595.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Dhya, S. A. 2020. *Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Kerupuk dengan Variasi Penambahan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) sebagai Bahan Pengikat* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. 2014. *Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap nilai indeks glikemik, beban glikemik, dan tingkat kesukaan roti* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Ernawati, E., Sayuti, M., & Imran, I. 202. Penggunaan Kelapa Sebagai Pakan Pada Budidaya *Cherax quadricarinatus* TERHADAP PERFORMA PERTUMBUHAN. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 3(1), 1-7.
- Fadila, I. 2011. *Potensi Sagu dalam Upaya Diversifikasi Pangan*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Fajarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Kualitas Cookies*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.

- Faridah, Anni., Kasmita S. Pada. , Asmar Yulastri, Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Fatchiyah, EL, A., S, W., & S, R. 2011. *Biologi molekular : Prinsip Dasar Analisa*. Penerbit Erlangga.
- Fauziah, M. 2011. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Fitriani, R., dan Wardi, Y. 2014. Pengaruh Produk, Harga, dan Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Kue Bangkit Syaampena di Kota Pekanbaru Riau. *Jurnal Teknologi Pangan (online)*, 26 ( 2), 75-117 .
- Harefa, B. F. 2019. *Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu Dan Tepung Daun Bangun-Bangun Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum*.
- Harsanto, P. B., 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Haryanto, P. dan Pangloli B. 1992. *Potensi Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasan, I. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kelapa parut dengan tepung terigu terhadap mutu brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 59-67.
- Ilman, F., Damayanti, A. A., Amir, S., & Mataram, N. T. B. 2019. Pengaruh Pemberian Fermentasi Dedak Dan Bungkil Kelapa. *Jurnal Perikanan*, 9(1), 1-6.
- Jannah, U. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kue Bangkit dari Tapioka yang Difermentasi Dengan Sari Jahe Emprit, Jahe Gajah, Jahe Merah Dan Temulawak.
- Johan, Suito. 2011. *Studi kelayakan pengembangan usaha Sagu*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Karouw, S., Santosa, B., dan Maskromo, I. 2019. Teknologi pengolahan minyak kelapa dan hasil ikutannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(2), 86-95.
- Kemenkes RI. 2020. *Prediksi Angka Stunting Tahun 2020*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI
- Kemenkes, R. I. 2018. *Tabel komposisi pangan indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khalifah, G. M. M., & Mukhammad, F. 2018. *Variasi Konsentrasi Kelapa parut Bubuk Dalam Pembuatan Coconut Chocolate Cookies* (Doctoral dissertation).



- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. 2021. Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. *In PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar* (Vol. 1, No. 1, pp. 127-133).
- Kurang, R. Y. 2021. Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya sebagai Tepung Pembuat Kue. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 3(1), 10-16.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Langkong, J., Latief, R., & Syaifudin, N. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Kelapa Parut Terhadap Permen Coklat Yang Dihasilkan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 27-36.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1-8.
- Maharaja L.M. 2008. *Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dan Natrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Sumatera Utara. Medan
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Cracker, and Cookies 3rd ed*. England: CRC Press. 499 p.
- Menanti, N. W., Sarungallo, Z. L., & Santoso, B. 2021. Pengaruh Penggunaan Tepung Buah Pandan Tikar (*Pandanus tectorius* Park.) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Komposisi Kimia Kue Kering Sagu (*Metroxylon* sp.). *Agri technology*, 4(1), 23-32.
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Munfarida, A. 2021. *Analisis asam lemak bebas dan bilangan asam pada produk selai kacang tanah* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Normasari, R. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Noviyanti, I. 2020. *Karakterisasi Santan bubuk dari Produk Hasil Samping Pengolahan Kering Minyak Kelapa dengan Perbedaan Penambahan Maltodekstrin* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Nusaibah, N., Suhesti, E., & Ratnaningsih, A. T. 2018. Produktivitas dan kualitas sagu pada proses pengolahan secara mekanis dan semi mekanis dan semi mekanis di kec. Merbau kab. Kepulauan meranti. *Wahana Forestra: Jurnal Kehutanan*, 13(2), 156-164.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pangloli. P. dan Royaningsih. 2006. *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Pati Sagu dalam Pembuatan Biscuits Marie dan Cracker*. Dalam Prosiding Simposium Sagu. Jakarta : Budi Karya.
- Pato, U., Restuhadi, F., Ali, A., & Ulfah, R. 2013. Evaluasi Mutu Dan Daya Simpan Roti Manis Yang Dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu Dan Mocaf. *Jurnal Sagu*, 11(1).
- Piliang, W dan Djojoso bagio, S.A. 2006. *Fisiologi Nutrisi Volume I*. IPB Press.
- Pranamuda, M. Y. Tokiwa dan H. Tanaka. 2006. *Pemanfaatan Pati Sagu Sebagai Bahan Baku Biodegradable Plastik*. Jakarta : Cipta Karya.
- Prasetya, E. E., Hamzah, B., & Widowati, T. W. 2020. *Pengaruh Substitusi Jenis Dan Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap Karakteristik "Kue Bangkit"* (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Putri, Shania. 2020. *Pembuatan Tepung Serat Tinggi Dari Kelapa Parut Dengan Metode Pengeringan Beku Vakum*. Other Thesis, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Rachmat, R., & Istanto, T. 2018. Sistem Penentuan Waktu Simpan Tepung Sagu Di Kabupaten Merauke Dengan Menggunakan Arduino Uno. *MUSTEK ANIM HA*, 7(3), 237-246.
- Rahardjo, M., Nugroho, K. P. A., & Saibele, G. 2021. Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf, oats, dan bekatul. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 166-173.
- Rahman, M., & Mardesci, H. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18-28.
- Rahmawati, A. D. 2019. *Kualitas Biskuit Dengan Variasi Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera L.) Dan Pati Singkong (Manihot esculenta Crantz.)* (Doctoral dissertation, UAJY).

- Rahmiati, A., Hamid, Y. H., & Suhairi, L. 2021. Pengaruh Penambahan Ampas Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Kue Bangkit. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 6(1), 81-86.
- Riantiningtyas, R. R. 2016. Formulasi dan Potensi Produk Flakes dengan Kacang Merah dan Red Palm Oil untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2.
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. 2022. Karakteristik Dan Analisis Kekekabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57-66.
- Risti, Y., & Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit.(Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696-703.
- Rosmisari, A. 2013. *Tepung Jagung Komposit Pembuatan dan Pengolahannya menjadi Cookies*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Ruru, M. S. 2017. *Penambahan Daging Buah Kelapa Serut Kering sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Cokelat Batang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Sari, S. M., Efendi, R., & Herawati, N. 2016. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kue Bangkit Berbahan Pati Sagu, Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Sagu*, 15(1), 18-27.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Sitanggang, A. B. 2008. *Pembuatan Prototipe Cookies Dari Berbagai Bahan Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat*. Bogor: IPB.
- Soediaoetomo, A. J. 2004. *Ilmu Gizi dan Profesi Untuk Mahasiswa*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Subagio, A. 2010. Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*. 20(1):15-26.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiono, Mariana, E., dan Yulianto, A. 2013. Pembuatan *Crackers* Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Umur Simpannya dengan



- Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (2): 129-137.
- Syafitri, F. 2014. *Penambahan Protein Pada Kue Bangkit Dengan Tepung Ikan Teri dan Tepung Tempe*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press.
- Tarigan, E. P., Momuat, L. I., & Suryanto, E. 2015. Karakterisasi dan aktivitas antioksidan tepung sagu baruk (*Arenga microcarpha*). *Jurnal MIPA*, 4(2), 125-130.
- Tongkal, F. M. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Dan Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Uji Organoleptik Kue Kering* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Triana, A., Maita, L. 2019. Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Serat Tinggi Untuk Pencegahan Konstipasi Pada Ibu Hamil, *GEMASSIKA*, 3(1), 19-26.
- Ulfa, A. M., Retnaningsih, A., & Aufa, R. 2017. Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak kelapa, minyak kelapa sawit dan minyak zaitun kemasan secara alkalimetri. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 242-250.
- Utama, B. P. 2019. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Bungkil Kelapa Kering dan Bungkil Kelapa Dikukus. *STOCK Peternakan*, 1(1).
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah, N., & Suyanto, A. 2018. Sifat Kimia, Kekerasan Dan Organoleptik Stik Tahu Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 42-52.
- Warsino. 1998. *Budi Daya Kelapa Kopyor*, Yogyakarta : Kanisius.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Mita dan Erma, H. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 01 No.2. Hal 55-62.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang

Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, M. Alfian, R. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying, *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2), 101 – 107.

