

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: Then Association of Official Analytical Chemyst, Inc.
- [BPOM] Badan Pengawa Obat dan Makanan (2016). PerKa BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Perkebunan Kelapa*. Sumatra Barat : Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Tanaman Perkebunan Kelapa*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1998). *Syarat Mutu Kipang Ketan*. SNI 01-4451-1998. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional (2018). *Syarat Mutu Kipang Beras*. SNI 8416-2018.pdf. (n.d.).Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [USDA] United States Department Of Agriculture. (2019). *National Nutrient Database for Standart Reference*.
- Ahmed, J., Almusallam, A. S., Al-Salman, F., Abdul Rahman, M. H., & Al-Salem, E. (2013). Rheological properties of water insoluble date fiber incorporated wheat flour dough. *Lwt*, 51(2), 409–416.
- Agustina, Septiani, Arlinda, A., & Safitri, K. (2020). Pembuatan Keripik Kelapa sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana di Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Karinov*, 3(2), 79–83.
- Anderson, J. W., Baird, P., Davis, R. H., Ferreri, S., Knudtson, M., Koraym, A., Waters, V., & Williams, C. L. (2009). Health benefits of dietary fiber. In *Nutrition Reviews* (Vol. 67, Issue 4, pp. 188–205).
- Augustin, L. S. A., Kendall, C. W. C., Jenkins, D. J. A., Willett, W. C., Astrup, A., Barclay, A. W., Björck, I., Brand-Miller, J. C., Brighenti, F., Buyken, A. E., Ceriello, A., La Vecchia, C., Livesey, G., Liu, S., Riccardi, G., Rizkalla, S. W., Sievenpiper, J. L., Trichopoulou, A., Wolever, T. M. S., ... Poli, A. (2015). Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 25(9), 795–815.
- Aulia, N. S. (2019). *Komposisi Nutrien dan Fermentabilitas Silase Ransum Komplit Berbasis Ampas Kelapa Parut Secara In Vitro*. Institut Pertanian Bogor.

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press : Jakarta.
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. (2014a). Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Tingkat Kesukaan Roti. *Journal of Nutrition College*, 3(1), 90–97.
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. (2014b). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Tingkat Kesukaan Roti. *Journal of Nutrition College*, 3(1), 213–221.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Erwin, L. T. (2018). *Kue Mini Gluten Free dari Beras Ketan*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition*
- Fukuda, T., Takeda, T., & Yoshida, S. (2014). Comparison of volatiles in cooked rice with various amylose contents. *Food Science and Technology Research*, 20(6), 1251–1259.
- Iguttia, A. M., Pereira, A. C. I., Fabiano, L., Silva, R. A. F., & Ribeiro, E. P. (2011). Substitution of ingredients by green coconut (*Cocos nucifera* L) pulp in ice cream formulation. *Procedia Food Science*, 1, 1610–1617.
- Jenkins, D. J. A., Wolever, T. M. S., & Jenkins, A. L. (1988). Starchy foods and glycemic index. *Diabetes Care*, 11(2), 149–159.
- Kaseke, H. F. G. (2017). Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa Dari Pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Minyak Kopra Putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 115–122.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., & Yuliana, N. D. (2016). Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 169–174.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara : Jakarta.

- Larasati, D. (2016). Perbandingan Tepung Bera Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Kosentrasi Buah Murbei (Morus nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Hitam. *Teknologi Pangan*, 1–14.
- Latumahina, F., Ritawaemahu, A., & Tutuboy, J. (2022). *Pengabdian Tanpa Batas di Negeri Itawaka*. Penerbit Adab. <https://penerbitadab.id>
- Maflahah, I., Asfan, A., & Istianah, V. (2020). Analisis Nilai Tambah pada Pengolahan Beras Ketan Menjadi Rengginang. *Rekayasa Sains Dan Teknologi Trunojoyo*, 13(1), 67–70.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2014). *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. ALFABETA : Bandung.
- Nampoothiri, K. U. K., Krishnakumar, V., Thampan, P. K., & Achuthan Nair, M. (2019). The coconut palm (*Cocos nucifera* L.) - Research and development perspectives. In *The Coconut Palm (Cocos nucifera L.) - Research and Development Perspectives*.
- Nielsen SS. 2010. *Food Analysis Fourth Edition*. West Lafayette: Springer Science Business Media LLC
- Palungukan. (2004). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Rahardjo, A. P., Manaf, Y. N., Ambarita, M. D., & Nusantoro, B. P. (2021). *Minyak Goreng untuk Pengolahan Pangan*. Gadjah Mada University Press.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.
- Rahmawati. (2019). Kualitas Biskuit dengan Variasi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dan Pati Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.). (*Doctoral Disertaion, UAJY*).
- Rimbawan, & Siagian, A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan : Cara Mudah Memilih Pangan Yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya : Depok.
- Riono, Y., Marlina, Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik dan Analisis Kekekabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) oleh Masyarakat di Desa Sungai Sorik dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Sengingi. *Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57–66.
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam



Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–164.

Saphira, K. (2021). *Kelapa: Manfaat – Efek Samping dan Tips Konsumsi*.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Analisis Pangan dan Agro. *Institut Pertanian Bogor Press*.

Shaikh, A. A., Ray, A., & Singhal, R. S. (2023). Co-extraction of marigold flowers (*Tagetes erecta* L.) and dried coconut (*Cocos nucifera* L.) shreds using supercritical carbon dioxide: Characterization and functional food formulations. *Food Chemistry Advances*, 2(August 2022), 100189.

Srinivasan, S., Jayaraman, A., Ramasamy, A., Mohanraj, K., Charan Raja, M. R., & Kar Mahapatra, S. (2023). Isolation and characterization of glycoprotein (CNP) isolated from *Cocos nucifera* L. nutshell and its immunomodulatory role on macrophage activation. *Journal of Functional Foods*

Sukardi. (2010). Gula Merah Tebu : Peluang Meningkatkan Kesejahteraan. *Jurnal Pangan*, 19(4), 317–330.

Sulfiana, Bakri, S., & Fitriana, R. (2016). Membangkitkan Usaha Pedesaan Melalui Pengembangan Kelompok Usaha Kue Tradisional Di Kabupaten Soppeng. *Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11, 329–333.

Suriani. (2015). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan. *Fakultas Sains UIN Alauddin*, 92–102.

Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In <https://medium.com/>.

Wahyuni, & Ramlah, S. (2018). Nutrition and Acceptability Comparison of Chocolate-Jipang Processed from Black and White Glutaneous Rices Respectively. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 87–93.

Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: : Jakarta.

Yalegama, L. L. W. C., Nedra Karunaratne, D., Sivakanesan, R., & Jayasekara, C. (2013). Chemical and functional properties of fibre concentrates obtained from by-products of coconut kernel. *Food Chemistry*, 141(1), 124–130.

Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.

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