

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry International. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. *Aoac, February*.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Perkebunan Kelapa*. Sumatra Barat: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1998). *SNI 01-4450-1998 Jipang jagung*.
_____. (2002). *SNI 01 -3541-2002 Margarin*.
_____. (2018). *SNI 8416-2018 Jipang Beras*.
- [USDA] United States Department Of Agriculture. (2019). *Snacks, popcorn, air-popped*.
_____. (2019). *Corn, Sweet, Yellow, Cooked, Boiled, Drained, Without Salt*.
- Albertine, A. (2009). Karakteristik Fisik Berondong Jagung Unggul Nasional (*Zea mays, L.*) Diolah Dengan Teknik Puffing Pemanasan Konveksi Suhu Tinggi Dan Teknologi Oven Gelombang Mikro. In *Skripsi*. Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Amir, Y., Sirajuddin, S., & Syam, A. (2020). Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health, 1*(1), 16–25.
- Arvidsson-Lenner, R., Asp, N. G., Axelsen, M., Bryngelsson, S., Haapa, E., Järvi, A., Karlström, B., Raben, A., Sohlström, A., Thorsdottir, I., & Vessby, B. (2004). Glycaemic index: Relevance for health, dietary recommendations and food labelling. *Scandinavian Journal of Nutrition/Naringsforskning, 48*(2), 84–94.
- Asmarani, F., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. (2015). Pengaruh Pemberian Tepung Jagung dengan Suplementasi Tepung Tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Wistar Diabetes Mellitus. *Ilmiah Kedokteran, 4*(2), 24–35.
- 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.
- Bakhri, S. (2007). *Budidaya Jagung Dengan Konsep Pengelolaan Tanaman Terpadu (PTT)*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Balasubramaniam, K., & Lanka, S. (1976). Polysacharides of the Kernel of

- Maturing and Matured Coconuts. *Jurnal of Food Science*, 41, 1370–1373.
- Barlina, R. (1999). Pengembangan berbagai produk pangan dari daging buah kelapa hibrida. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 18(4), 1–7.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia(UI-Pres),.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., & Indriani, D. W. (2014). Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158.
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Dan Tingkat Kesukaan Roti. *Journal of Nutrition College*, 3(1), 213–221.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2022). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022*.
- Estiasih, Teti.; Harijono; Waziroh, Elok; Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti (ed.)). Bumi Aksara.
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 630–637.
- Giovani, I., Jesica, C., Mudhita, C., Kiyat, W. El, Giovani, I., Jesica, C., Mudhita, C., & Kiyat, W. El. (2018). Evaluasi Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Industri Popcorn Rumahan Food Safety and Sanitation Evaluation in the Home Popcorn Industry. *Majalah Kesehatan Pharma Medika*, 11(1), 100–107.
- Indhirawati, R., Purwantoro, A., & Basunanda, P. (2015). *Karakterisasi Morfologi dan Molekuler Jagung Berondong Stroberi dan Kuning (Zea mays L. Kelompok Everta)*. 4(1), 102–114.
- Iriany, R. N., Yasin, M. H. G., & M, A. T. (1996). *Taksonomi Jagung*. 1–15.
- Jenkis, D. J. A.; D.M., Thomas M. S. Wolever, Rodney H. Taylor, 6 M.R. C. P., Helen Barker, B.Sc., 6 S.R.D., Hashmein Fielden, 6 S.R.N., Janet M. Baldwin, 6 M.R. C.P., Allen C. Bowling, 5 Hillary C. Newman, 5 B.A., Alexandra L. Jenkins, 5 and, & David V. Goff, 5 M.Biol. (1981). Protein kinase A in Carney complex: A new example of cAMP pathway alteration in endocrine tumors. *European Journal of Endocrinology*, 144(3), 209–211.
- Kailaku S.I., Mulyawanti, Dewandari. (2005). Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. *Seminar Nasional Teknologi Inovatif*, 669–678.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). In *eBook Pangan.com Purwono* (Vol. 12). eBookPangan.com.
- Krisnamurthi, B. (2010). Manfaat jagung dan peran produk bioteknologi Serealia dalam menghadapi krisis pangan, pakan dan energi di Indonesia. *Prosiding*

Pekan Serealia Nasional, 2–7.

- 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.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L .). In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura* (Issue February).
- Muchtadi, T. R. . S. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. ALFABETA, cv.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nurmala, T. S. W. (1998). *Serealia Sebagai Sumber Karbohidrat*. Rineka Cipta.
- Palungkun, R. (2004). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya.
- Poedjiadi, A., & Supriyanti, F. M. T. (2006). *Dasar-Dasar Biokimia. Edisi Revisi*. Jakarta: UI-Press.
- Purnamasari, I., Zamhari, M., & Putri, S. (2021). Pembuatan Tepung Serat Tinggi Dari Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Dengan Metode Pengeringan Beku Vakum Production of High Fiber Flour From Coconut Dregs By. *Jurnal Kinetika*, 12(1), 45–50.
- Putra, M. S., Murlida, E., & Irfan. (2017). Analisis Mutu Gula Merah Berbahan Dasar Tebu (*Saccharum officinarum*) di Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(1), 288–296.
- Putri, M. F. (2010). Tepung ampas kelapa pada umur panen 11-12 bulan sebagai bahan pangan sumber kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 97–105.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Rahmawati1, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Rimbawan, & Siagian, A. (2004). *Indeka Glikemik Pangan Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya.
- Rousmaliana, S. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18–31.

- Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan Kreativitas Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung Di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74.
- Setyaningsih, Dwi; Apriyantoni, Anton; Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Silvia, D., & Widodo, S. (2018). Mutu Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1(April), 317–321.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, 6(1), 181–193.
- Suhardiyono, L. (1995). *Tanaman Kelapa Budidaya dan pemanfaatannya*. Kanisius.
- Sukardi. (2010). Gula Merah Tebu : Peluang Meningkatkan Kesejahteraan. *Jurnal Pangan*, 19(4), 317–330.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri).
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, D. M. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional Dan Industri Virgin Coconut Oil (Vco). *Ekologia*, 15(1), 29–34.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, S., Fathul, F., & Liman. (2015). Pengaruh Berbagai Komposisi Limbah Pertanian Terhadap Kadar Air, Abu, dan Serat Kasar Pada Wafer. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3), 104–109.
- 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.