

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-0222-1999. Tentang Syarat Mutu Kerupuk. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2000. SNI 01-3751-2000. Tentang Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3549-2009. Tentang Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- [Baristan Industri] Balai Riset dan Standarisasi Industri. 2009. Laporan Hasil Pengembangan Industri Teknologi Industri DIP. *Desimilasi Pembuatan Olahan dari Tepung Umbi-Umbian Sebagai Pengganti Tepung Terigu*. Padang
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. Sumatera Barat Dalam Angka 2014. BPS Provinsi Sumatera Barat.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis 16th Edition. Chapter 12, *Microchemical Method*.Githersburg. Asosiation of Official Analytical Chemistry International
- Astawan.2004.*TeknologiPengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*.AkademiPresindo:Jakarta.Hal : 6
- Barlina, R., Kembuan dan A. Lay.1997.*Pemanfaatan Ampas Kelapa Untuk Bahan Makanan Rendah Kalori*.Jurnal Penelitian Tanaman Industri 3(2):56-63
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 19885.IlmU Pangan Tejemah Hari Purnomo Dan Adiono. Ui-Press. Jakarta. Hal : 12-14.
- Candriyani.2011.*Penggunaan Ampas Kelapa (Cocus nucifera) Dalam Pembuatan Kue Bawang Dari Tepung Terigu*.[Skripsi].FakultasTeknik.Universitas Pasundan BandungTeknologi
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Derrick.2005.*ProteininCalfFeed*.<http://www.winslowfeeds.co.nz/pdfs/feedingcalvesarticle.pdf> f.(2 februari 2005).Hal : 4
- Demam, M. J. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung
- Djumali, Z., I. Nasution, Sailah, dan M.S. Ma'arif. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Kailaku, I.S., Mulyawati I., Dewandari T.K., Syah A.N. 2003. *Potensi Tepung Ampas Kelapa Dari Industri Pengolahan Kelapa*. Balai Besar Penelitian Pasca Panen. Jakarta. 672: 669-678
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Muchtadi, T. 1989. *Teknologi proses pengolahan pangan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi: IPB
- Nurmala, Tati. 1998. *Serelia Sumber Karbohidrat Utama*. PT Rineka Cipta: Jakarta
- Palungkun, R dan A, Budiarti. 2007. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya Jakarta
- Pratiwi, F. 2003. Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schot) Menjadi Keripik Dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Putri, M.F. 2010. *Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat*. pdf Teknubuga Jurnal Volume 2. No. 23. 2010. UNNES. [05 Maret 2014]. 40:32-41
- Rohman. 2008. *Tepung*. UGM: Yogyakarta
- Sari, D.M. 2013. *Konsep Pangan dan Gizi. FKIP Biologi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta. Hal : 27
- Soekarto, 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara: Jakarta. Hal : 18
- Sudirmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta
- Suhardiman. 1994. *Bertanam Kelapa Hibrida*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Sugiyono, 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal : 7
- Sunandar, 2001. *Dietary supplements and sports performance: minerals*. Journal of the International Society of Sports Nutrition. 2(1):43-49
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian. Jakarta
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Hal : 8

