

## DAFTAR PUSTAKA

1. Lipoeto NI ; Agus Z ; Oenzil F; Wahlqvist M; Wattanapenpaiboon N: Dietary intake and the risk of coronary heart disease among the coconut-consuming Minangkabau in West Sumatra, Indonesia. *Asia Pasific Journal Clinic Nutrition* 2004. 13(4) : 84-377
2. Rajagukguk, Horas; Sumaryati Syukur; Sanusi Ibrahim; Syafrizayanti : Beneficial Effect Oof Virgin Coconut Oil (VCO) Product from Padang West Sumatera, Indonesia on Palatoplasty Wound Healing. *American Scientific Research Journal for Engineering Technology and Sciences (ASRJETS)*. 2017. 34(1) : 231-236.
3. Rindengan, B ; Engelbert Manarinsong ; Jerry Wungkana : Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Biskuit. *Journal Food Technology*. 2017. 18(2): 64.
4. Astamawan, Madae : Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan, Jurnal Tiga Serangkai Solo. 2004 : 29-30
5. Subagyo, A : Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Food Review Jakarta*. 2006. 1(3) : 8-22
6. Putri, Meddiati Fajri : Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Jurnal Tekbuga. Fakultas Teknik UNNES*. 2014. 1(1): 40
7. Rosida ; Susilowati T; Manggarani AD : Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan*. 2014. 8 (1) : 4
8. Trinidad, T.P : Dietary Fiber From Coconut Flour: A *Functional Food Journal Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 2006. 7(1) : 309-317
9. Trinidad, T.P : Coconut Flour From "Sapal"; A Promising Functional Food , *Food and Nutrition Research Institute, Department of Science and Technology, Manila*. 2002 :102
10. Syukur S, Purwati E : Virgin Coconut Oil Increase High Density Lipoprotein (LDL), Lower Triglyceride And Fatty Acids Profile (C6-C18) In Blood Serum Of *Mus Musculus*. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. 2017. 8(2) : 1078.
11. Zakaria, ZA ; M.S Rofiee ; M.N Somchit; A.Zuraini; M.R Sulaiman ; L.K Teh; M.Z Salleh; K.Long : Hepatoprotective Activity of Dried- and Fermented Processed Virgin Coconut Oil. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* 2011 : 1-8.

12. Burnett CL; Bergfeld WF; Belsito DV; Klaassen CD; Marks JG; Shank RC; Slaga TJ ; Snyder PW; Andersen FA: Final Report on the Safety Assessment of *Cocos nucifera* (Coconut) Oil and Related Ingredients. *Internatonal Journal Toxicology* 2011 : 30 (3) : 16-52
13. Nevin, K.G ; T. Rajamohan: Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameter and in vitro LDL Oxidation. *Journal Clinical Biochemistry*. 2009. 37(9) : 830-835
14. Rony Palungkan: Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta 2004: 53.
15. Bruce Fife, N.D : Coconut Flour, The New Low-Carb, High-Fiber, Gluten-Free Alternative To Wheat Flour For Baking And Cooking. Colorado Springs, USA. 2005 : 5
16. Trinidad, T.O : Development of Functional Food Products from Coconut Flour. Philippine Council for Industry and Energy Research and Development. Manila 2006 : 89
17. Khan, M.N: A Study of Chemical Composition *Cocos Nucifera L* (Coconut) Water and its usefulness as rehydration fluid. *Journal of Botany*. 2003 : 35(3) : 925-930.
18. Derrick : Protein in Calf. New Zealand. NRM press 2002 : 25-27
19. Bawalan, DD: Low Fat, High Fiber Coconut Flour and White Oil Production and Utilization, by Phillipine Coconut Authority. *Cocoinfo International*. 2001. 8(1): 75-85
20. Trinidad, P. T; D. H. Valdez; A. C. Mallillin; F. C. Askali; A. S. Maglaya and M. T. Chua: Composition and Fermentability Characteristics of Coconut Flour. Phillipine Department of Science and Technology. 2005 : 4-5
21. Singh, R. Paul ; Dennis R. Helduan : Introduction to Food Engineering. Academic Press, Elsevier 2009 : 426
22. Harri, Agus M : Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Varietas Granola. Skripsi Hasil Penelitian Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar. 2012 : 14-15.
23. Sudarmaji, S ; Haryono B ; Suhardi : Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta. 2007 : 115-117
24. Angelia, Ika Okhtira : Analisa Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo, *Jurnal Food Technology*. 2016 : 4(1) : 20-21



25. Mc Cleary, B : Two Issues in Dietary Fiber Measurements. *Cereal Foods World* 2011 : 164-165
26. Simon, BW : Analisis Serat, Jurnal Universitas Brawijaya. 2008 : 11-13
27. Mustika, D.C : Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan. Alfabeta, Bandung. 2012 : 124-125
28. Murray, Robert K : Biokimia Harper (harper's illustrated biochemistry), Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta 2009 : 675
29. Almatsier, Sunita: Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Gramedia, Jakarta 2009: 39.
30. Michael E.J Lean : terj. Nilamsan dan Fajriyah Ilmu Pangan Gizi dan Kesehatan. Pustaka Pelajar, Yogyakarta. 2013. Vol 7 : 325
31. Yazid, Estien ; Lisda Nursanti : Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analis. Penerbit ANDI, Yogyakarta. 2006 : 149-150
32. Winarno, F. G : Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 2002 : 253.
33. Yulivianti, Meri ; Widya Ernayati ; Tarsono ; M. Alfian R. : Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metoda *Freeze Drying*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Banten. Jurnal Integrasi Proses. 2015. 5(2) : 106-107.
34. Kurniawan, Ferry ; Sri Hartini ; Dewi K.A.K Hastuti : Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati dan Kadar Gula Reduksi Pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). Jurnal Kimia Pangan. 2015. Vol 11: 5
35. Hanggita, S.RJ : Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Silase Limbah Pengolahan Kodok Beku (*Rana sp.*) yang Dikeringkan dengan Penambahan Dedak Padi. Jurnal Fishtech. 2012. 1(1): 88
36. Winarno, F.G : Kimia Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian dan Fakultas Pascasarjana IPB. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta : 2004 : 3-51.
37. Hermayanti, Yeni; G.Eri: Analisa proksimat. Padang, SMAK 3 Padang. 2006 : 5-6.
38. Rindengan, B; Kembuan ; A.Lay : Pemanfaatan Ampas Kelapa Untuk Bahan Makanan Rendah Kalori. Jurnal Penelitian Tanaman Industri. 1997. 3(2) : 56-63