

## 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
- [BSN] Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Indonesia 2019*. Jakarta: BPS Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *Syarat Mutu Jipang Beras. SNI 8416- 2018.pdf*. (n.d.).Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ariyany, Z, Awaluddin, M., & Arifan, F. 2020. Peningkatan Kapasitas Produksi Kue Jipang untuk Meningkatkan Pendapatan Bagi Para Pelaku Industri Kue Jipang Ambarawa, Kabupaten Semarang. In *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020* (Vol. 1, No. 1).
- Bawias, S. F., & Sumarni, N. K. 2019. Analisis kandungan nutrisi mie kering yang disubtitusikan ampas kelapa. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 252-262.
- Estiasih, Teti, Harijono, Waziroh, Elok, Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti (ed.)). Bumi Aksara.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. 2018. *Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia*. UGM PRESS.
- Hanum, L., Windusari, Y., Setiawan, A., Hidayat, M. R., Adriansyah, F., Mubarak, A. A., & Pratama, R. 2013. Morfologi Dan Molekuler Padi Lokal Sumatera Selatan. *NoerFikri*, Palembang, 53, 1689-99.
- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- 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.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2018*. Jakarta: Kemenkes RI
- Komala, A., Yusmarini, Y., & Rahmayuni, R. 2017. Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes. *Sagu*, 16(2), 1-9.
- Mardiatmoko, G., Aiyanti, M. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Patimura.

- Wardani, N. B., Susanti, M., & Maryanty, Y. 2021. Hidrolisis Raw Sugar sebagai Bahan Baku Pembuatan Mono Natrium Glutamat dengan Variasi pH, Suhu, dan Konsentrasi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(1), 1-5
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., & Laeliocattleya, R. A. 2016. Functional Properties of Pre-gelatinization Red Glutinous Rice. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195-202.
- Muchtadi, T. R. . S. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. ALFABETA, cv.
- Puri, E. 2011. Pengaruh penambahan ampas kelapa hasil fermentasi aspergillus oryzae dalam pakan komersil terhadap pertumbuhan ikan nila (*Oriochromius niloticus*). *Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Putra, A. E. P. 2017. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Gula Kelapa Di Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 2(03), 32-43.
- Putri, M.F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*. 1(1):32- 43.
- Putri, R. H., & Des, M. 2021. Etnobotani dalam Pembuatan Kipang Pulut Cemilan Khas Pasaman di Desa Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 701-708).
- Polii, F. F. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma* 8(2), 91-98
- Prakoso, A., Setiado, H., & Putri, L. A. P. 2019. Identifikasi Karakter Morfologis Dan Hubungan Kekerabatan Beberapa Genotipe Kelapa (*Cocos nucifera*L.) Di Kabupaten Langkat Sumatera Utara: *Jurnal Agroekoteknologi*, 7(2), 361-367.
- Prayugo, P., Putra, I. N. K., dan Suparhana, I. P. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Kue Nastar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(4) : 766–775.
- Pristiwanto, A. E., & Subagyo, R. 2019. Analisis Hasil Fermentasi Pembuatan Bioetanol Dengan Variasi Massa Ragi Menggunakan Bahan (Beras Ketan Hitam, Beras Ketan Putih Dan Singkong). *JTAM ROTARY*, 1(2), 157-172.
- Rahayu, S., Wardani, S. W., & Mulyo, G. P. 2021. Efektivitas Pemberian Snack Bar Tape Ketan Hitam Terhadap Frekuensi Defekasi pada Remaja Putri. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 13(1), 283-293.
- 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.
- Ramlah, S. 2018. Perbandingan Nutrisi Dan Keberterimaan Produk Jipang-Cokelat Yang Diolah Masing-Masing Dari Beras Ketan Hitam Dan Putih. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 87–93.

- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Rimbawan, Siagian, R. (2004). *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- 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*.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 2(4), 154-160.
- Sudirman, A. 2013. *Uji Efek Gastroprotektif Ekstrak Beras Ketan Hitam (Oryza Sativa Linn. Var. Glutinosa) Pada Tikus Putih* (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Sudirman, S., & Ninsix, R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 30-41.
- Setyaningsih, Dwi; Apriyantoni, Anton; Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press.
- Syukri, D., 2021. Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan. Padang: AndalasUniversity Press. 33-35
- Towaha, J., Indriati, G., & Rusli, R. 2008. Komponen buah dan fitokimia daging buah kelapa genjah. *Agrin*, 12(1).
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., & Pratiwi, I. D. P. K. 2016. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat dalam pembuatan cookies ubi jalar ungu (Utilization of coconut pulp as fiber source in purple sweet potato cookies). *J Ilmu dan Teknol Pangan*, 5, 162-170.
- Wijayanti, M. I. 2016. *Kualitas yoghurt sinbiotik sari beras hitam (Oryza sativa L.) dengan variasi susu skim* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yalegama, L.L.W.C. dan Chavan, J.K. 2006. Studies on utilization of coconut flour as a source of cell wall polysaccharides. *Tropical Agricultural Research* 18: 126-134.
- 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.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).
- Yenrina, R. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. *Andalas University Press, Padang*, hal, 4, 39