

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.
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2014. *Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Indonesia 2022*. Jakarta: BPS Indonesia.
- Afrianti, F., Raswen, F., & Yusmarni, 2016. "Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam pembuatan Kue Bangkit". *Jom Faperta UR 3 (2) : 1-16*.
- Anggraini, D.N. 2011. Pemanfaatan limbah kelapa menjadi pakan menggunakan *Aspergillusniger*.
- Ardiyanti, D.T. 2001. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Cookies. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Asrawaty. 2015. Karakteristik Tepung ampas kelapa Limbah Usaha Pamarutan dan Pemerasan Santan di Pasar Inpres Manonda. *Jurnal KIAM Universitas Alkhairaat*. 7(1):71-77.
- Azis, R., & Akolo, I. R. A. R. 2018. Karakteristik tepung ampas kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 104-104.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3751:2018 syarat mutu tepung terigu. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Standar Nasional Indonesia (SNI) 8371-2018. Syarat Mutu Roti Tawar. Dewan Standar Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3715-2000 syarat kelapa parut kering. BSN. Jakarta.
- Chabibah, E. N., & Astuti, N. 2013. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Hasil Jadi Roti Tawar (Open Top Bread). *Jurnal Tata Boga*, 2(1), 51-57.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Faradhilla, F. 2019. Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Ampas Kelapa Kering Dalam Pengolahan K (Doctoral dissertation, Fakultas Tenologi Pertanian Universitas Jember).

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal teknoains pangan*, 1(1).
- Gulo, Mitra Oktaviyanti Putri. 2018. *Pemanfaatan Limbah Industri Virgin Coconut Oil (VCO) di Padang Sumatera Barat Sebagai Bahan Baku Makanan Kesehatan*. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Jamilah, J., & Khaerunnisa, K. 2019. Aplikasi Tepung ampas kelapa Dalam Produk Roti Manis. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 1-10.
- Jamilatin, M. 2022. Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Vol.1 No.5*, 1243-1248.
- Kaseke, H. 2018. Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dari Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Minyak Kopra Putih sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 115-122.
- 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.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Ketaren, S. 1989. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 315 hal.
- Ko, S. 2016. *Jayeon Bread: A Step-by-Step Guide to Making No-Knead Bread with Natural Starter*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://www.ebookpangan.com>.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol.9 (2).
- Leo, M., & Nollet L. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Sons Inc.
- Leviana, W & Paramita, V. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven.
- Mardiatmoko, G. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*.

- Mawarni, R. T., & Widjanarko, S. B. 2014. Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung [IN PRESS APRIL 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(2).
- Muhariati, M. 2014. Bahan Ajar Roti. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Muko, A. 2014. Pengujian Kadar Protein Pada Tepung Terigu Cakra Kembar dan Tepung Terigu Segitiga Biru Dengan Metode Kjeldahl. Skripsi Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Nurdjanah, S. dan W. Elfira. (2009). Profil Komposisi dan Sifat Fungsional Serat Pangan Dari Ampas Ekstraksi Pati Beberapa Jenis Umbi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1): 12-23.
- Nurdjannah, N., dan Hoerudin. (2008). Pengaruh perendaman dalam asam organik dan metode pengeringan terhadap mutu lada hijau kering. *Buletin Littro*. 19(2): 181-196.
- Nurmala. 1980. Budidaya Tanaman Gandum. PT Karya Nusantara. Bandung.
- Palungkun, R. 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penerbit Swadaya. Bogor.
- Purnamasari, I., Zamhari, M., & Putri, S. 2021. Pembuatan tepung serat tinggi dari ampas kelapa (*Cocos nucifera*) dengan metode pengeringan beku vakum. *KINETIKA*, 12(1), 45-50.
- Putri, M.F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*. 1(1):32- 43.
- Perdagangan, W. E. K. 2017. Optimalisasi Bahan Baku Kelapa. Ditjen PEN/MJL/67/IX/2017. Publikasi Warta Ekspor.
- Polii, Fahri Ferdinand. 2017. *The Effect of Coconut Flour Substitution on Nutrient Content and Organoleptic Properties of Cookies*. *Buletin Palma Volume*, 18(2), 91-98.
- Pratama, I. R., Rostini, R., dan Liviawati, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp*). *jurnal Akuatika* ISSN. 3 (2) : 1470-1483.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni, R. (2017). *Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rauf. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Richana, N., Budiyanto, A. & Mulyawati, I. 2010. Pembuatan tepung jagung termodifikasi dan pemanfaatannya untuk roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. 2010: 446-454.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.

- Rony, P. 1993. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan* 8(1):104-116.
- Satya, Lidya Adhi. 2004. Tingkat Substitusi Tepung Terigu oleh Tepung Ubi Jalar Merah Terhadap Mutu Roti Manis. Skripsi Faperta. Unand. Padang.
- Shabrina, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Suarni. 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (*cake*). Risalah Penelitian Jagung dan Serealia lain 6:55-60. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia. Maros.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Jogjakarta.
- Sulistiyorini, J., Sukron, A., Pojoh, B., & Sjarif, S. R. (2021). Penerapan Produksi Bersih di Sentra IKM Kelapa Terpadu Kota Bitung. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 12(1), 41-56.
- Supriatna, D., Pohan, H. G., Mahardini, T., Cendikia, M., Kusmayadi, D., & Suryaseca, Y. 2013. Tepung ampas kelapa Sebagai Hasil Sampingan VCO. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 30(02), 75-85.
- Suryatna, B. S. 2015. Peningkatan kelembutan tekstur roti melalui fortifikasi rumput laut *Euchemia Cottoni*. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- 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: Andalas University Press. 33-35.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Valdez, D. H., Loyola, A. S., Askali-Mercado, F. C., Castillo, J. C., & Chua, M. T. 2006. Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative food science & emerging technologies*, 7(4), 309-317.
- Ulfa, R., & Prasiwi, L. W. 2019. Karakteristik Kimia Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 1(1), 40-45.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, M. 2015. Karakteristik tepung limbah ampas kelapa pasar tradisional dan industri *virgin coconut oil*

(VCO). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 15(1), 29-34.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Wulan, T. 2018. Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Fortifikasi Tepung terigu dalam Pembuatan Roti Manis. [Skripsi]. Pangkep: Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung ampas kelapa Tinggi Serat dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).

Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, H. E. 2013. *Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).

Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.

