

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Perkebunan Kelapa*. Sumatra Barat: Badan Pusat Statistik.
- Amanda, E., & Bening, S. (2019). Hubungan Asupan Zink, Magnesium, dan Serat dengan Kadar Gula Darah Puasa Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di RS PKU Muhammadiyah Temanggung. *Jurnal Gizi*, 8(2), 87–94.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19–23.
- Anggarani, M. A., Ayuningsih, A. D., Yudianto, E., & Prasodi, B. A. (2019). The composition of water and ash of secang wood's simplicia and secang wood herbal drink powder. *Journal of Physics: Conference Series*, 1417(1), 012033.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231–238.
- Arinola, S. O., & Adesina, K. (2014). Effect of thermal processing on the nutritional, antinutritional, and antioxidant properties of *Tetracarpidium conophorum* (African walnut). *Journal of Food Processing*, 2014.
- Arumugam, T., & Hatta, M. A. M. (2022). Improving coconut using modern breeding technologies: Challenges and opportunities. *Plants*, 11(24), 3414.
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2016). Indeks glikemik snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).
- Bintari, S. H., & Nugraheni, K. (2012). Penurunan Kadar Gula Darah Akibat Pemberian Extra Virgin Olive Oil (Studi pada Tikus Galur Sprague Dawley yang Diinduksi Pakan Tinggi Lemak). *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 35(2).
- Brown, J. E. (2016). *Nutrition through the life cycle*. Cengage Learning.
- Codex, alimentarius. (2003). Codex Standard for Aqueous Coconut Products CXS 240-2003. *Journal of Codex Stan*, 24, 1–4.
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Dan Tingkat Kesukaan Roti* [Skripsi]. Universitas Diponegoro.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2022). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022*.
- Dwi, Y. M. (2017). Optimalisasi bahan baku kelapa. *Warta Ekspor*. Jakarta.

- Fauzana, N., Pertiwi, A. A., & Ilmiyah, N. (2021). Etnobotani Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Desa Sungai Kupang Kecamatan Kandangan Kabupaten Hulu Sungai Selatan. *Al Kawnu: Science and Local Wisdom Journal*, 1(1).
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Ming, A. (2019). Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan dan Gula dalam Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang terhadap Penerimaan Konsumen dengan Analisis Sensori Uji Pembeda. *Agroteknika*, 2(1), 1–10.
- Fukuda, T., Takeda, T., & Yoshida, S. (2014). Comparison of volatiles in cooked rice with various amylose contents. *Food Science and Technology Research*, 20(6), 1251–1259.
- Giuntini, E. B., Sardá, F. A. H., & de Menezes, E. W. (2022). The effects of soluble dietary fibers on glycemic response: an overview and futures perspectives. *Foods*, 11(23), 3934.
- Hafiza, S., Ahmad Anas, N. G., & Nor Hidayah, B. (2012). Screening of significant media components for production of bioprotein from coconut dregs using statistical approach. *International Food Research Journal*, 19(2).
- Harris, G. K., & Marshall, M. R. (2017). Ash analysis. *Food Analysis*, 287–297.
- Hidayah, I. N., Mirratunnisya, M., Widiastuti, T., & Ferdiansyah, M. K. (2021). Karakteristik Gula Cair dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap Produk Roti Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 35(1), 13–22.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. (2015). *Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat, dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah.*
- Jenkins, D. J. A., Kendall, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Jenkins, A. L., & Axelsen, M. (2002). Glycemic index: overview of implications in health and disease. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1), 266S-273S.
- 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.
- Khotimah, K., Supriyanto, S., Natalisanto, A. I., & Asmaidi, A. (2022). Analisis perubahan sifat fisis (viskositas, kerapatan, tegangan permukaan dan koefisien laju penurunan suhu) minyak kelapa (coconut oil) terhadap beberapa kali pemanasan. *Progressive Physics Journal*, 3(2), 170–178.

- Kojansow, A. D. L., Langi, T. M., & Nurali, E. J. N. (2022). The Effect Of Coconut Dregs Flour Substitution On Physicochemical And Organoleptic Properties Pukis Cake. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 311–324.
- Kumar, V., Shukla, A. K., Sharma, P., Choudhury, B., Singh, P., & Kumar, S. (2017). Role of macronutrient in health. *World Journal of Pharmaceutical Research*, 6(3), 373–381.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia pangan komponen makro*. Bumi aksara.
- Luthfiah, U., & Huda, T. (2016). Identifikasi Asam Lemak Dari Ekstrak Ampas Kelapa Menggunakan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *Khazanah: Jurnal Mahasiswa*, 8(1), 13.
- Mohd Zin, N. B., Mohamad Yusof, B., Oslan, S. N., Wasoh, H., Tan, J. S., Ariff, A. B., & Halim, M. (2017). Utilization of acid pre-treated coconut dregs as a substrate for production of detergent compatible lipase by *Bacillus stratosphericus*. *AMB Express*, 7, 1–13.
- Muchtadi, T. R. , dan S. (2014). *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. ALFABETA.
- Nadimin, S., & Fitriani, N. (2019). Mutu organoleptik cookies dengan penambahan tepung bekatul dan ikan kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8–15.
- Nampoothiri, K. U. K., Krishnakumar, V., Thampan, P. K., & Nair, M. A. (2019). *The Coconut Palm (Cocos Nucifera L.)--Research and Development Perspectives*. Springer.
- Nasori, A. S., Wiguna, B., Mufti, A., Laksono, H., Budiyanto, B., Kusumasmarawati, A. D., Permana, A. W., & Untoro, M. (2023). Pemanfaatan Palm Fatty Acid Distillate Sebagai Sumber Asam Oleat: Diversifikasi Produk Samping Minyak Kelapa Sawit Sebagai Produk Antara Untuk Industri Hilir. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(2), 181–187.
- Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Pandiangan, C. S. B., Langi, T. M., & Mandey, L. C. (2022). Karakteristik fisikokimia snack bars tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) dan tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 10–17.
- Perdana, B. A., Dharma, A., Zakaria, I. J., & Syafrizayanti, S. (2021). Freshwater pond microalgae for biofuel: Strain isolation, identification, cultivation and fatty acid content. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(2).
- Prakoso, A., Setiado, H., & Putri, L. A. P. (2019). Identifikasi Karakter Morfologis Dan Hubungan Kekerbatan Beberapa Genotipe Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Di Kabupaten Langkat Sumatera Utara: Identification of Morphological Characteristics and Phylogenic Relationship of Several Genotypes of Coconut

- (*Cocos nucifera* L.) in Langkat Regency North Sumatera. *Jurnal Online Agroteknologi*, 7(2), 361–367.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 218–231.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Queiroz, K. C., Silva, I. N., & Alfenas, R. de C. G. (2012). Influence of the glycemic index and glycemic load of the diet in the glycemic control of diabetic children and teenagers. *Nutricion Hospitalaria*, 27(2), 510–515.
- Raghavendra, S. N., & Raghavarao, K. (2010). Effect of different treatments for the destabilization of coconut milk emulsion. *Journal of Food Engineering*, 97(3), 341–347.
- Rahayu, D. H., & Nasrullah, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Jantung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 15–29.
- Rahayu, W. P., Rindit Pembayun, Ardiansyah, Giyatmi, & Umar Santoso. (2018). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2*. IPB Press.
- Rauf. (2015). *Kimia Pangan*. Andi Offset.
- Refdi, C. W., & Fajri, P. Y. (2017). Komposisi gizi dan pati tepung beras rendang dari beberapa sentra produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 40–44.
- Riccardi, G., Rivellese, A. A., & Giacco, R. (2008). Role of glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 87(1), 269S-274S.
- Rimbawan, S. A. (2004). Indeks Glikemik Pangan Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyelamatkan. *Jakarta (ID): Penebar Swadaya*.
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik Dan Analisis Kekekabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57–66.
- Rousmaliana, R., & Septiani, S. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18–31.
- Rozaline, H. (2005). *Taklukkan penyakit dengan VCO*. Niaga 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.
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Kesmas*, 2(4), 2.
- Savitri, E. (2012). *Pengendalian Mutu Dan Konsep Haccp Pada Jenang Krasikan "Bunga Melati"*. Desa Tangkisan, Sukoharjo.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB Press.
- Sidik, W., Listanti, R., & Zulfakar, H. (2018). Formulation and characterization of bread using coconut-pulp flour and wheat flour composite with addition of xanthan-gum. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1), 012010.
- Singh, P., Ban, Y. G., Kashyap, L., Siraree, A., & Singh, J. (2020). Sugar and sugar substitutes: recent developments and future prospects. *Sugar and Sugar Derivatives: Changing Consumer Preferences*, 39–75.
- Sipahelut, S. G. (2019). Perbandingan Komponen Aktif Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala Kering Cabinet Dryer Melalui Metode Distilasi Air dan Air-Uap. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8–13.
- Suharyono, A. S., & Anayuka, S. T. A. (2019). Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235.
- Suriani, S. (2015). Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Al-Kimia*, 3(1), 81–91.
- Syamsarul. (2013). *Kamus Bahasa Indonesia-Minangkabau* (Revisi). Padang: Balai Bahasa Sumatera Barat.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tapotubun, A. M., Matrutty, T. E. A. A., Riry, J., Tapotubun, E. J., Fransina, E. G., Mailoa, M. N., Riry, W. A., Setha, B., & Rieuwpassa, F. (2020). Seaweed Caulerpa sp position as functional food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 517(1), 012021.
- Toreh, A. A. (2010). Proses pembuatan tepung kelapa. *TEKNO*, 8(52).
- Winarno F G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Mbrio Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia pustaka utama. Jakarta. *Liberty. Yogyakarta*, 13(2).
- Winarno, F. G. (2015). *Kelapa pohon kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama.

- Yalegama, L., Karunaratne, D. N., 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. *Andalas University Press, Padang, Hal, 4*, 39.
- Yulindha, Y., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2021). Karakteristik fisik santan kelapa dengan penambahan emulsifier biji ketapang. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *11*(1), 1–14.
- Zhang, H., Sun, S., & Ai, L. (2022). Physical barrier effects of dietary fibers on lowering starch digestibility. *Current Opinion in Food Science*, *48*, 100940.

