

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 Standarisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2892-1992*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Syarat Muttu Wajik. SNI 01-4272-1996*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [USDA] United States Department Of Agriculture. (2019). *National Nutrient Database for Standart Reference*.
- Adi, S. S., Ketut, S., Dharma, L., Eva, D., & Hikmat, P. (2021). Pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 dewasa di Indonesia. *Perkumpulan Endokrinologi Indonesia*, 133.
- Aidila Fitria, E., Ketut Budaraga, I., & Zebua, S. (2022). Pengujian Asam Lemak Bebas Pada Wajik Yang Dilapisi Edible Film Khitosan-Pva Testing Of Free Fatty Acids On A Wajik Coated Edible Film Khitosan-Pva. *Sagu Journal : Agricultural Science and Technology*, 21(1), 38–42.
- Aminullah, Rahima, Aisyah, E., Mayangsari, S., Kadir, A., Dewi, N., Hasan, H., & Elihami, E. (2020). Peningkatan Produktivitas Kelapa Cocos nuciferadiMasaPandemi Covid 19 Lingkungan Bua-Bua II. *MASPUL Journal Of Community Empowerment*, 2(2), 51–57.
- 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.
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan jumlah kalori di dalam tubuh dengan memperhitungkan asupan makanan dan aktivitas menggunakan linear programming. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 16(1), 38-44.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, T. dan Saputra, I. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies dan Donat Yang Bernilai Indeks Glikemik. *Jurnal pangan* 22(4): 385-394
- Azizah Hs, I., Made Yusa, N., & Sri Wiadnyani, A. (2020). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih Dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Temerodok*. 9(1), 30–37.
- Azis, R., & Akolo, I. R. A. R. (2018). Karakteristik tepung ampas kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 104-104.

- Beat, C. E. F., Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Program, M., Teknologi, S., Unsrat, P., & Program, D. (2021). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Kelapa Muda Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 61–72.
- Bolung, Y. Y., Mamuaja, C. F., Mandey, L. C., & Mamahit, L. P. (2013, May). Kajian Mutu Fisik dan Kimia Virgin Coconut Cooking Oil (VCCO) dari Beberapa Varietas Kelapa (*Cocos nucifera* L.). In *Cocos* (Vol. 2, No. 4).
- Burdock, G. A., & Carabin, I. G. (2007). Safety assessment of myristic acid as a food ingredient. *Food and Chemical Toxicology*, 45(4), 517-529.
- Damayanti, R., Siregar, L. A. M., & Hanafiah, D. S. (2018). Karakter Morfologis dan Hubungan Kekerbatan Beberapa Genotipe Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Kecamatan Silau Laut Kabupaten Asahan: Morphological Characteristics and Phylogenetic Relationship of Several Genotypes of Coconut (*Cocos nucifera* L.) in Silau Laut District Asahan Regency. *Jurnal Online Agroteknologi*, 6(4), 874-884.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Devi Maulana, K., Mu'min Jamil, M., Manunggal Putra, E. P., Rohmawati, B., & Rahmawati. (2017). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃. *Journal of Creativity Student*, 2(1).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Erwin, L. T. (2013). *Aroma Rasa Kuliner Indonesia : Wajik, Dodol, dan Jenang untuk Antaran*. Gramedia Pustaka Utama.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.
- Gawarti, G., Syamsidah, S., & Febriani, N. R. M. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Coconut Crispy untuk Meningkatkan Potensi Usaha. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 75-82.
- Hartesi, B., Ikhwanasyah, I., & Soyata, A. (2021a). Modifikasi Pati Beras Ketan Putih (*Oryza Sativa* l. Var. *Glutinosa*) Secara Pregelatinasi dengan Perbandingan Pati dan Air (1:1,25). *Majalah Farmasetika*, 6(5), 409.
- Hafiza, -S., Ahmad A, N, -G., Nor H, -B., 2012. Screening of significant media components for production of bioprotein from coconut dregs using statistical approach. *International Food Research Journal*. 19(2), 499-502.

- Hayati, R. (2010). Profil Asam Lemak dan Triasilgliserol Berantai Sedang (MFCA) dalam Kelapa Segar dan Santan (*Cocos Nucifera L.*). *Jurnal Agrista*, 14(3).
- Hustiany, R. (2016). Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan.
- Ikbal, M., Mude, A. H., Gadisha, S. B., & Pradana, A. P. (2019). Pengaruh penambahan pati beras ketan putih (*Oryza sativa L Var. Glutinosa*) pada bahan cetak alginat terhadap stabilitas dimensi. *Makassar Dental Journal*, 8(2).
- Jauziyah, J. U., Purwanti, L., & Syafnir, L. (2019). Pengujian Potensi Antioksidan Ekstrak Sabut dan Ampas Daging Buah Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Serta Perbandingannya Terhadap Virgin Coconut Oil Menggunakan Metode DPPH. *Prosiding Farmasi*, 5(2).
- Jendral, S. (2022). Outlook Komoditas Perkebunan Kelapa. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementerian Pertanian.
- Junianti, F. (2021). PRODUKSI BIOETANOL DARI AMPAS KELAPA MELALUI PRETREATMENT AUTOCLAVE. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri (SNTI)* (Vol. 8, No. 1, pp. 415-419).
- Karina, A. E., Pujaningsih, R. I., & Yudiarti, T. (2019). Total Bakteri dan Fungi serta Kandungan Nutrisi dari Ampas Kelapa yang Diberi Ekstrak Daun Kersen dengan Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(4), 359–367.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., dan Lestari, P. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Wajit Ketan*. Badan POM. Jakarta
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Lumoindong, F., & CF, M. (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. *J Ilmu dan Teknol Pangan*, 5, 11â.
- Maryani, Y., Rochmat, A., Khastini, R. O., Kurniawan, T., & Saraswati, I. (2021). *Identification of Macro Elements (Sucrose, Glucose and Fructose) and Micro Elements (Metal Minerals) in the Products of Palm Sugar, Coconut Sugar and Sugar Cane*.
- Nawansih, O. O., Rizal, S., Widya, D., & Hartari, R. (2017). *Survey Mutu Dan Keamanan Gula Merah Di Pasar Kota Bandar Lampung*.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh) The

- Effect of Temperature and Length of Cooking to Pumpkin Lempok Characteristic. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 5, Issue 3).
- Ninsix, R. (2012). Pengaruh ekstraksi lemak terhadap rendemen dan karakteristik tepung ampas kelapa yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1), 1-16.
- Novitasari, E., Restuhadi, F., & Efendi, R. (2019). Pendugaan umur simpan wajik yang dikemas dengan kertas minyak dan edible film tapioka menggunakan metode akselerasi. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 6, 1–15.
- Pontoh, J. (2012). Aren Untuk Pangan dan Alternatif Energi Terbarukan. In *Prosiding Seminar Nasional Aren, Manado*.
- Pontoh, J., & Makasoe, L. 2011. Perbandingan Beberapa Metode Pembuatan Metil Ester dalam Analisa Asam Lemak dari Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(1): 241–247.
- Prasetya, H. N. (2018). Pengolahan ampas kelapa menjadi kue semprong mini untuk peningkatan nilai tambah.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10-14.
- Prihatini, R.I. 2008. Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 62 hal.
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Jurnal Konversi*, 6(2), 55-64.
- Purwasih, R. 2022. *Analisis Pangan*. Polsub Press. Subang. 124 hal.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknoboga*, 1(1).
- Putri, M. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 4(02), 77–85.
- Refdi, C. W., Prima, D., & Fajri, Y. (2017). Komposisi Gizi Dan Pati Tepung Beras Rendang Dari Beberapa Sentra Produksi Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1).
- Riono, Y., Yenny Yusuf, E., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik Dan Analisis Kekerbatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Selodang Mayang*, 8(1).

- Rousmaliana, R., & Septiani, S. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18-31.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). Untung Berlipat Dari Budidaya Kelapa. *Penerbit Andi, Yogyakarta*.
- 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.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30.
- Sarkar, T., Mukherjee, M., Roy, S., & Chakraborty, R. (2023). Palm sap sugar an unconventional source of sugar exploration for bioactive compounds and its role on functional food development. *Heliyon*, 9(4).
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2018). Pengaruh perbandingan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik food bar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).
- Solang, M., Ismail, Y. N. N., & Uno, W. D. (2020). Komposisi proksimat dan indeks glikemik nira aren. *Biospecies*, 13(2), 1-9.
- Suriani. (2015). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Journal of Chemistry Al- Kimia*, 3(1).
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In <https://medium.com/>.
- Thirukumaran, R., Nimbkar, S., Mahalakshmi, L., Leena, M. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2023). Impact of different emulsification techniques on the stability of coconut milk. *Journal of Agriculture and Food Research*, 12.
- Tulashie, S. K., Amenakpor, J., Atisey, S., Odai, R., & Akpari, E. E. A. (2022). Production of coconut milk: A sustainable alternative plant-based milk. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 6, 100206.
- Widiantara, T. (2018). Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa dan perbandingan tepung jagung, ubi jalar dengan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(1), 1-9.
- Wilda, O. L. (2016). Hubungan Faktor Makanan Dengan Kadar Gula Darah Pralansia Di Desa Pesudukuh Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk. *Judika (Jurnal Nusantara Medika)*, 1(1), 20–16.

Winarno, F, G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*

