

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical and Chemistry. 2007. *Official Methods of Analysis. 18th ed. Maryland: Association of Official Analytical Chemists Inc.*
- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis.* Washington DC.
- Aftasari, F. 2003. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak.* [Skripsi]. Bogor : Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB.
- Anggraini, Tuty. 2017. *Antioksidan Alami.* CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Anik Herminingsih, 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan.* Univrsitas. Mercu Buana, Jakarta. Jurnal Ir.Agus Santoso,MP. diakses 02 Desember 2014.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. Laporan APTINDO Tahun 2013. APTINDO. Jakarta.
- Astuti Sussi, Suharyono dan ST Aisah Anayuka.2016. *Sifat Fisik Dan Sensoris Flakes Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong.* Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
- Astria Pehulisa, Usman Pato dan Evy Rossi.2016. *Pemanfaatan tepung Ubi Jalar dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes.* JOM Faperta Vol.3 No 1 Februari 2016
- Balitkabi. 2011. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.* Balai Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang. 179 hlm.
- Bouvier, J.M. 2001. *BreakfastCereals, In:Guy, R. (Ed.). Extrusion Cooking Technologies and Application.* Woodhead Publishing Limited Cambridge. UK.217
- BPS. 2008. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Budianto, A K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi.* Malang. UMM Pers.

- Cauvain, S.P. Dan L.S. Young. (2008). *Bakery Food Manufacture And Quality: Water Control And Effects 2ND Edition*. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Darmayanti, E., Dan Listyorini, D.I. (2007). *Pemanfaatan Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi*. Jurnal Gizi Dan Pangan, Jakarta.
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Gramedia. Jakarta. 47 hal.
- Deddy Muchtadi, 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan, Vol. XII, No. 1
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Depkes RI., 2008, *Farmakope Herbal Indonesia (Edisi 1)*, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik
- Dewandari, Et Al. 2013. *Ekstraksi Dan Karakterisasi Nanopartikel Ekstrak Sirih Merah (Piper Crocatum)*. Jurnal Pascapanen. Vol 10(2) : 58-65
- Dewi. 2007. *Komposisi Kimia Ubi Jalar Segar*. Fakultas Pertanian Unud Bali. Bali. Inc.
- Fauzan, M. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat dan volume Pengembangan Roti*. (skripsi). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Ginting, E., J. S. Utomo., R. Yulifianti dan M.Jusuf. 2011. *Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan. 6 (1) : 1 – 11
- Gupita, C. N., Dan Rahayuni, A., 2012, *Pengaruh Berbagai Ph Sari Buah Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis*, 1 (1)
- 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.

- 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
- Hardiansyah Tambunan V. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak Dan Serat Makanan*. Jakarta: Widyakarya Nasional Pangan Dan Gizi; 2004.
- Hermayanti, Yeni Dan Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Herni S, Tamrin Dan Nur Asyik.2018. *Penilaian Organoleptik Serta Proksimat Biskuit Tinggi Serat Berbasis Tepung Kaopi Fermentasi Dan Ampas Kelapa*. J. Sains Dan Teknologi Pangan Vol. 3, No.3, P. 1379-1392
- Husna 2013. *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya*. Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Jansen Silalahi. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. h.118-24.
- Jaya, 2013. *Pemanfaatan Antioksidan Dan Betakaroten Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Minuman Non-Berakohol*. Media Gizi Masyarakat Indonesia 2(2) : 54-57.
- Jiao, Y. 2012. *Studies on Antioxidant Capacity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.)*. African Journal of Biotechnology 11 (27): 7046-7054.
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Ubi Jalar*. Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- Karleen, S. 2010. *Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi (Simulated Chips)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press

- Khasanah, U. 2003. *Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khomsan. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta, DKI Jakarta, DKI Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Komala, A. Yusmarini. dan Rahmayuni. 2017. *Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes*. Jurnal SAGU. Vol 16 (2).
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian (Bag. 5 Pengolahan Ubi Jalar)*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Bogor.
- Kumalaningsih.2007. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya:Trubus Agrisarana
- Kurniawan, Fredi. 2015. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kelapa*. <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-kelapa>. Diakses pada tanggal 11 Februari 2021.
- Laras.2009.*Pembuatan Minyak Kelapa Murni*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Luthana D. 2004. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Mardiatmoko, Gun. M. A. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L)*. Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Patimura.
- Malinda, A.P., A.R.Baskara.K., A.Dian.R Dan P.Nur.H.R. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Millet Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Flake*. Jurnal Teknosains Pangan .Vol 2 No 1.
- Marquez, P.O. 1999. *Nutritional Advantages Of Philipine Coconut Flour*. Coconut Farmers Bulletin, Number 4, Pp.1-7
- Milind, P., & Monika. 2015. Sweet Potato As A Super-Food. *Int. J. Res. Ayurveda Pharm. Pharmacology Division, Dept. Pharm. Sciences, Guru*

Jambheshwar University Of Science And Technology Hisar, Haryana, India., Vol. 6 (4)

- Moehji, S. 2009. *Ilmu Gizi 2*. Penerbit Papas Sinar Sinarti. Jakarta: 63,66
- Mohanraj R. and Sivasankar S., 2014, *Sweet Potato (Ipomoea batatas[L.] Lam)-A Valuable medicinal Food : A Review, Journal of Medicinal Food*, 17 (7), 1-9.
- Molinero, L. 2017. Group of Cereals Isolated Over White Background Free Photo.
- Monika, Pricilia. (2013). *Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal 9putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa*). Seminar Nasional: Menggagas Ke-Bangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo:Madura.
- Montilla, Hillebrand, P.Winterhalter. 2011. *Anthocyanins in Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.). Varieties. Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology* 5(2):9-24.
- Mualifah, S. 2009. *Penentuan Angka Asam Thiobarbiturat Dan Angka Peroksida Pada Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Dengan Karbon Aktif Dari Biji Kelor (Moringa Oleifera, Lamk)*. Skripsi Universitas Islam Negeri
- Mulyati, S. 2007. *Pengaruh Perbandingan Tepung Bekatul (Rice Bran) Dengan Tapioka (Manihot utillissima POHL.) dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Makanan Sarapan Flakes Bekatul (Rice Bran Flakes)*. Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nasrullah, Halimah Husain, Muh. Syahrir. 2020. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrizus) Dan Aplikasi Pada Buah Naga*. Jurnal Chemical.Jurusan Kimia, Universitas Makassar. Vol. 21 No 2
- Nida, E., Melly, N., Syarifah., R.2013 *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. Jurnal Vol.33, No.3.. Banda Aceh : Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Nurhasnawati, Henny., Supriningrum, Risa., Dan Caesariana, Nana. (2015). *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W. Sjahranie Samarinda*. Jurnal Ilmiah Manuntung, 1 (1), 25-30.

- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., Narsih. 2017. *Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 8 (2): 163-170.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta. 115 hal.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova. 2005. *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae)*, Acta Pharm, 55 hal 207-214
- Pokarny, J., Yanishlieva, N., Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food : Practical and Application*. CRC Press. New York.
- Prasetyo H.A Dan Rafael Remit Winardi. 2020. *Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)*. Universitas Medan Area. Jurnal Agrarian Ekstensia. Vol 14 No 1:28
- Purnama, Agung Swastika. 2013. *Efek Anti-Inflamasi Liquid Smoke Tempurung Kelapa (Cocos nutrifera L.) Grade 2 pada Tikus Putih (Rattus novergicus) Galur Wistar yang Diinduksi Karagenan 1%*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Putri, Meddiati Fajri. 2010. *Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Jurnal Teknubuga Vol. 2, No. 2.
- Rahmawati, Nur Avinda. 2019. *Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Variasi Minyak Nabati*. Skripsi. Universitas Jember. Jember
- Rakhmawati, N., Bambang S.A., dan Danar P. 2014. *Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dan Tepung Konjac (Amorphophallus Oncophillus)*. Jurnal Teknosains Pangan. 3(1):63-73.
- Rosida, T Susilowati dan D.A. Manggaran. 2008. *Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu : Tepung Ampas Kelapa dan Penambahan Kuning Telur)*. Teknologi Pangan FTI. UPN. Jawa Timur
- Sabilla, N dan Erni Sofia Murtin. 2020. *Pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan falkes cereal (kajian prporosi tepung ampas kelapa:teping beras)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Jurnal Teknolog Pertanian. Vol.21 No.3

- Saputra, H. P., Basito, E. Nurhartadi. 2015. *Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (Macuna Pruriens) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Cookies*. *Jurnal Teknosains Pangan*
- Sarwono B. 2005. *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta Penerbit Siuaelaya.
- Setiaji, 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Karakteristik Soyflakes (Glycine maz L.)* Artikel. Universitas Pasundan. Bandung
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto. Dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangandan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor
- Shipp, J., Abdel-Aal, E.M. 2010. *Food Applications And Physiological Effects Of Anthocyanins As Functional Food Ingredients*. In : *The Open Food Science Journal*, Vol. 4, 2010 : P. 7-22
- Silvi, D dan Slamet Widodo. 2018. *Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu*
- Sipayung, Yuli Grace. 2017. *Karakterisasi Sifat Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Flakes Breakfast Cereal Dari Tepung Komposit (Tepung Mocaf, Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Subagio, A. 2010. *Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Bernilai*. Jawa Timur. Universitas Jember
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta. 148 hal
- Suprpti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan, dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriatna dan Dadang, 2012. *Kajian Pemanfaatan Ampas Kelapa Hasil Samping Pembuatan VCO untuk Produk Tepung Kelapa (Coconut Flour) Berserat Tinggi*. Laporan Akhir. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Sutarmi dan H. Rozaline. 2006. *Taklukkan Penyakit Dengan VCO*. Jakarta: Penebar Swadaya. 59 hal

- Sutiah, K. Sofjan Firdausi, & Wahyu Setia Budi. (2008). *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias*. Berkala Fisika. 11(2). Hlm. 53-58.
- Syamsir, E. 2006. *Penuntun Praktikum Sereal Sarapan*. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Tejosaputro, K, Thomas Indarto Putut Suseno Dan Ignasius Radix Ap Jati. 2017. *pengaruh perbedaan proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung beras merah terhadap sifat flakes*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi. Vol 16 (2): 66-74
- Trinidad, T.P : 2006. *Dietary Fiber From Coconut Flour: A Functional Food*. Journal Innovative Food Science & Emerging Technologies. 7(1) : 309-317
- USDA] *United States Department Of Agriculture National Nutrient Database*. 2016. *Broccoli, Raw*. National Agricultural Library. USA. Hal 1.
- Wahyudi, Marman. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Jurnal Buletin Teknik Pertanian Vol.11, No.1
- Weiss, E.A. 1983. *Oilseed Crops*. Logman Inc. Newyork. USA
- Wesnes KA, Pincock C, Richardson D, Helm G, Hails S. 2003. *Breakfast reduces decline in attention and memory over the morning in the schoolchildren..J. Appetite*. 329-221
- Winarno. F.G. 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi, Konsumen*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Indra.G.Y dan Limin S.2018. *Kanjian Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Campuran Pakan Untuk Ikan Lele Dumbo, Clarias gariepinus (Burchell, 1822)*. Jurnal Rekayasa Dan teknologi Budidaya Perairan. Vol 6 No.2 (714)
- Yaningsih, H., B. Admadi dan S. Mulyani.2012. *Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian.Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Udayana.

- Yalegama, L, L, W, -C., 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. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan.* Hal.7-9. Padang
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Andalas
University Press. Padang. 3-4 Hal.
- Yulvianti, M., Widya E, Tarsono, M Alfian R .2015. *Pemanfaatan Ampas Kelapa
Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze
Drying.* Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.Cilegon Banten
- Zilic, 2011. *Antioxidant activity of small grain cereals caused by phenolic and lipid
soluble antioxidants.* Journal of Cereal Science
- Zuraida, N. & Y. Supriati. 2003. *Usaha tani ub ijalar sebagai bahan pangan
alternative dan diversifikas sumber karbohidrat. Buletin Agro Bio* 4(1): 2.

