

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). SAGO STARCH and COCONUT FLOUR UTILIZATION IN MAKING KUE. *JOM Faperta UR*, 3(2), 1–16.
- Alam, N. (n.d.). *DARI AMPAS INDUSTRI PENGOLAHAN KELAPA Sari Intan Kailaku, Ira Mulyawanti, Kun Tanti Dewandari luas, mulai dari kulit, sabut, daun, air hingga daging kelapa. Berbagai industri pengolahan kelapa sangat baik bagi kesehatan. Selama ini ampas kelapa ha.*
- Alsuhendra, & Ridawati (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press.
- Amin, S. (2009). *Cocopreneurship-Aneka Peluang Bisnis Dari Kelapa*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Angelia, I.O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur*. 4(1): 19–23
- Aptindo. 2016. Pengeskpor Terigu ke Indonesia. [www.bataviase.co.id](http://www.bataviase.co.id). Diakses pada tanggal 5 April 2016.
- Azis, R., & Akolo, R. I. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Journal of Agritech Science*, 2(2), 104–116.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Tahun 2018 Indonesia*
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Banyuwangi. 2019. *Tamasya Rasa Bumi Blambangan Kuliner Khas Banyuwangi Warisan Resep Leluhur Dari Generasi ke Generasi*.
- Dini, R. Z. 2013. Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap nilai indeks glikemik, beban glikemik dan tingkat kesukaan roti. *Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang*.
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 630–637. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3824>
- Hamdan, I. (2017). *Penggunaan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Biscotti*. 1–72.
- Hamidah, A. (n.d.). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Kasar dalam Pembuatan Donat*.
- Isnaharani, Y. (2009). ( *Artocarpus heterophyllus Lmk .* ) *DALAM PEMBUATAN COOKIES TINGGI SERAT*.
- Kailaku S.I., Mulyawanti, Dewandari. (2005). *Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas*

- Industri Pengolahan Kelapa. *Seminar Nasional Teknologi Inovatif.*, 669–678.
- Will, P (2017). *Kue Bolu Cermat \_ PDF.* (n.d.).
- Lestari, S. (2021). *THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH COCONUT PULP FLOUR ON.*
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan.* Bandung : Remaja Rosakarya. Sugiyono. (2013). *Statistik Nonparametris untuk Penelitian.* Bandung : ALFABETA
- MEITAVANI, . (2021) *PENGARUH PENGGUNAAN AMPAS KELAPA SEBAGAI PENGANTI TEPUNG PANIR DALAM PEMBUATAN NUGGET AYAM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN.* Sarjana thesis, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA.
- Munawarah, Z., & Sabri, M. (2016). Making a Profile Book About Malay Traditional Foods and Drinks of Bengkalis. *INOVISH Journal*, 1(2), 98–110.
- Mustaqim, Mehra Erfiza, N., & Prono Widayat, H. (2017). Pembuatan Kue Bhoi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Bubuk Kopi (Production of Bhoi Substituted with Mocaf (Modified Cassava Flour) and Ground Coffee Addition). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(4), 471–477. [www.jim.unsyiah.ac.id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)
- Polii, F. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*, 18(2), 91–98.
- Prasetya, H. N., & Herdinastiti. (2018). Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Kue Semprong Mini Untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Primordia*, 14(2), 65–71.
- Prasetyo, A. T., Wibowo, A. A., Anand, C., Rahmayani, D. A., & Abdurahman, H. (2011). *Potensi Limbah Ampas Kelapa ( Cocos nucifera ) Sebagai Tepung Substitusi Produk Mococo, Program Kreativitas mahasiswa.*
- Purnamasari, I., Zamhari, M., & Putri, S. (2021). Pembuatan Tepung Serat Tinggi Dari Ampas Kelapa ( Cocos Nucifera ) Dengan Metode Pengeringan Beku Vakum Production of High Fiber Flour From Coconut Dregs By. *Jurnal Kinetika*, 12(2), 45–50.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Putri, M. F. (2010a). *TEKNUBUGA Volume 2 No . 2 – April 2010 32 KANDUNGAN GIZI DAN SIFAT FISIK TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI BAHAN PANGAN ...2(2).*
- Putri, M. F. (2010b). *Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. 1(2), 97–105.*
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- 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. <https://doi.org/10.21009/jkkp.042.05>

Raghavendra, *et al.* 2004. Karakteristik Penghalusan dan Sifat Hidrasi Residu Kelapa: Sebuah Sumber Serat Pangan.

Rindengan, B., Terok, M., & Elvianus, G. (2004). *Pengolahan Makanan Ringan (Snack food) dari Daging Buah Kelapa*. 1976, 42–48.

Rosita, M. S. (2021). *Bolu Eropa ala Banyuwangi, lembut nan manisnya bukan main \_ Kulinear \_ LINE TODAY*. (n.d.).

Saji Edisi 432, Terbit 20 Februari 2019

Septiani, S., & Hiyannah, N. (2019). Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3(2), 99. <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2019.3.2.1920>

Sirait, E. R. (2014). *Pengaruh Substitusi Ampas Kelapa Terhadap Zat Gizi Dan Kualitas Cheese Stick*.

Soekarto, S.T. 2013. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Aksara, Jakarta.

Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

Tarigan, N. B. (2019). *Analisis Promosi Makanan Khas Melayu Bolu Kemojo Pada Gerai Al-mahdi Pekanbaru*. <http://repository.uir.ac.id/id/eprint/1310>

Wisdaningrum. O (2020). Upaya Pengembangan Produk Kreatif Bolu Untuk Strategi Banding.

Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.

Yusriana, Y., Erfiza, N. M., Jainuddin, J., & Nilda, C. (2017). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kue Bhoi Khas Aceh di Kota Banda Aceh. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(2), 76–81. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v9i2.6001>