

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. (2005). *Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Ambarita, E. M., Madanijah, S., & Nurdin, N. M. (2014). Hubungan asupan serat makanan dan air dengan pola defekasi anak sekolah dasar di Kota Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(1).
- Aminah, S. T. (2018). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa dan Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies*, 3 (5).
- Andari, Retno. (2016). *Substitusi Tepung Kedelai dalam Pembuatan Bakso Vegetarian dan Kebab Vegetarian*. Tugas Akhir. Pendidikan Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2016, Oktober 28). *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth*. Retrieved from Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO): <http://aptindo.or.id/2016/10/28/indonesia-wheat-flour-cunsumption-growth/>
- Asp, N. G. (1996). Dietary carbohydrates: classification by chemistry and physiology. *Food chemistry*, 57(1), 9-14.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 35–42. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/13167/9919>
- Astuti, N.P. (2000). *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Agustina, F. C. (2014). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Formulasi dan Karakteristik Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung*, 13 (2): (Placeholder1)79-88.

- Awwaly, K. U. Al. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019, Februari 14). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2017*.
- Balasubramaniam. (1976). *Journal of Food Science. Polysaccharides the Kernel of Maturity and mature coconuts*, 41(1370-1371).
- Banzon, J. A., & Velasco, J. R. (1982). *FAO. Coconut Production and Utilization*, Philippine Coconut Research and Development Foundation, Makati, Metro Manila.
- Child, R. (1974). *Coconuts*. Second Edition. Longman Group Ltd. London
- Dewi Noviyanti, R., Kurniawati, I., Efendi, M., Pku, S., & Surakarta, M. (2017). KADAR GULA, KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK BOLU KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI (*Glycine L. Merr*). *The 5Th Urecol Proceeding, February*, 1066–1073.
- Dinas Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Riset Kesehatan Dasar. *Diabetes Mellitus*, 87–90. <https://doi.org/10.1186/1475-2875-12-1066> Desember 2013
- Doo, S. J., Wook, K., & Yookyung, K. (2013). *Food Chemistry. Physicochemical and sensory properties of soy bread made with germinated, steamed, and roasted soy flour*, 517-523.
- Eni, W., Karimuna, L., & Isamu, K. T. (2017). Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates carcarifer* , Bloch). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 615–630.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Skripsi Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung*, 4 (8).
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). *Journal of Nutrition College. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti*, 2 (4).
- Fellows ,P.J. (2000). *Food Processing Technology: Principles and Practices 2nd Edition*. Boca Raton (US): CRC Press.
- Fidyasari, A., Raharjo, S. J., & Febriyatata. (2018). *Jurnal Teknologi Pangan. Roti*

Tawar dengan Penambahan Tepung Fermentasi Umbi Bentul (Colocasia Esculenta L. Schoot) sebagai Pangan Fungsional, 12 (2).

- Hamidah, N., M Legowo, A., & Anwar, S. (2016). Tepung ubi kayu (manihot esculenta) dan tepung tempe kedelai mempengaruhi pengembangan volume dan mutu gizi protein roti tawar. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 4(1), 55–62. <https://doi.org/10.14710/jgi.4.1.55-62>
- Hasan, I. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 59. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.168>
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. (2017). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. *Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar : Studi Suhu Pemanggangan*, 6 (2).
- Hayastika, Ansharullah, & Asyik, N. (2017). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI (Glycine max L) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN ROTI TAWAR. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(4), 684–691.
- Hulopi, F. (2014). *Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi Dalam Pengolahan Kerupuk (Studi Di UKM Essoya Kelurahan Bulotadaa)*. Tugas Akhir. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Gorontalo.
- Herni, S., Tamrin, & Asyik, N. (2018). Penilaian Organoleptik Serta Proksimat Biskuit Tinggi Serat Berbasis Tepung Kaopi Fermentasi dan Ampas Kelapa. *Journal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1379–1392. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/viewFile/4438/3431>
- Imbar, H., Vera, T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Analisis Organoleptik*, 8(1), 82.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. (2018). Jurnal Ilmiah Respati. *Pembuatan snack bar tinggi serat berpenambahan tepung ampas kelapa dan tepung kedelai*, 9 (2).
- Isnaharani, Y. (2009). *Pemanfaatan tepung jerami nangka (Artocarpus heterophyllus Lmk.) dalam pembuatan cookies tinggi serat*. Skripsi. Institut

Pertanian Bogor.

Kailaku, S. I., Mulyawanti, I., Dewandari, K. T., & Syah, A. N. N. (2005). Potensi tepung kelapa dari ampas industri pengolahan kelapa. *Pros Semin Nas Teknol Inov Pascapanen Untuk Pengemb Ind Berbas Pertan*, 669-78.

Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: PAU.

Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved from Panganku: <http://www.panganku.org/id-ID/view>

Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Hari Diabetes Sedunia*. Retrieved from Pusat Data dan Informasi: <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/hari-diabetes-sedunia-2018.pdf>

Kementerian Kesehatan RI. (2018). Konsumsi Makanan Penduduk Indonesia. In *Infodatin Kementerian Kesehatan RI* (p. 8).

Kumolontang, N. (2014). *Coconut Flour As Partial Substituents in Making of*. 6(2), 63–70.

Koswara, S. (1992). *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. Bogor: IPB.
Lamina. (1989). *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Yasaguna. Jakarta.

Lestari, Citra Ayu. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.

Maarisit, C. L., Sarimin, S., & Babakal, A. (2014). Hubungan pengetahuan orang tua tentang demam tifoid dengan kebiasaan jajan pada anak di wilayah kerja RSUD Mala Kecamatan Melonguane Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Keperawatan*, 2(2).

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>

Nurhasanah. (2018). *Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Tepung Pada Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing*. Tugas Akhir. Jurusan Perhotelan. Politeknik Negeri Balikpapan.

- Nur, Surahman ; Surarti ; Rehalat, R. (2017). Aktifitas enzim bromelin terhadap peningkatan protein tepung ampas kelapa. *Jurnal Biology Science & Education*, 6(1), 84–93.
- Pangan, W. N. Gizi [WNPG]. 2012. *Pemantapan Ketahanan Pangan Perbaikan Gizi Berbasis Kemandirian dan Kearifan Lokal*, 20-21.
- Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. (2009, Juni 06). Retrieved from Peraturan Badan Ketahanan Pangan: <https://operaturan.bpk.go.id/Home/Details/42303/perpres-no-22-tahun-2009>
- Peraturan Menteri Pertanian (PERMENTAN) Nomor 43 Tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. (2009, Oktober 08). Retrieved from Badan Ketahanan Pangan Pertanian: <http://bkp.pertanian.go.id/storage/app/media/informasi%20publik/Peraturan/PERMENTAN/Permentan-No-43-Tahun-2009.pdf>
- Permatasari, S. D., Melani, V., Fadhilla, R., Studi, P., Gizi, I., Kesehatan, F. I., Unggul, U. E., Nutrisi, D., Kesehatan, F. I., Unggul, U. E., & Jeruk, K. (2018). *Studi pembuatan roti dengan substitusi tepung jagung dan tepung ubi jalar ungu sebagai alternatif sarapan rendah kalori*.
- Putri, M. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*, 4(02), 77-85.
- Puspa, D. (2014). *Pemanfaatan Limbah Ampas Tebu Dan Tempurung Kelapa Menjadi Biobriket Dengan Variasi Komposisi Bahan Baku*. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Puspamika, Desak Made Rari Niati & Ni Ketut Sutiari. (2016). Konsumsi Serat pada Anak Sekolah Dasar Kota Denpasar. *Community Health*. 2 (1): 133-140.
- Pusuma, D. A., Y. Praptiningsih, dan M. C. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa (The characteristics of fiber-rich white bread substituted by coconut dregs flour). *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 29–42.

- 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. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni, A. (2017). *PENGGUNAAN TEPUNG KOMPOSIT DARI TERIGU, PATI SAGU DAN TEPUNG JAGUNG DALAM PEMBUATAN ROTI TAWAR*. 4(1), 1–14.
- Rahayu, W.P. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ronitawati, P., Setiawan, B., & Sinaga, T. (2016). Analisis konsumsi buah dan sayur pada model sistem penyelenggaraan makanan di sekolah dasar. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(1), 35-40.
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- S. P. Ng, C. P. (2010). Journal of Food, Agriculture & Environment. *Extraction and Characterization of Dietary Fiber from Coconut Residu*, 172-177.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 11-18–18. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3514>
- Sanful, R. E., & Darko, S. (2010). Pakistan Journal of Nutrition. *Utilization of Soybean in the Production of Bread*, 9 (8): 815-818.
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2), 70–81.
- Sholihin, Mutrarudin, & Sutrisna, R. (2015). PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR KUALITAS FISIK DAN SEBARAN JAMUR WAFER LIMBAH SAYURAN DAN UMBI-UMBIAN. *Jurnal Imiah Peternakan Terpadu*, 3(2).
- Silvia, D., & Widodo, S. (2018). MUTU TEPUNG AMPAS KELAPA BERDASARKAN WAKTU PENGOLAHAN. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 1,

pp. 317-321).

- Sitti, A., Tamrin, & Baco, A. R. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA DAN WORTEL (*Daucus Carota L*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI COOKIES. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(5), 1652–1662.
- Soekarto. (1990). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sudarmadji. S. (2003). *Analisis bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudaryantiningih, C., & Pambudi, Y. S. (2017). UPAYA PENINGKATAN SERAT TEMPE KEDELE MELALUI PENAMBAHAN BUAH PARE (*Momordica charantina*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, March 2016, 57–61.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiani. (2004). *Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Alternatif Bahan Baku Funsional*. IPB.Bogor.
- Susilo, Adji Suradji Muhammad & Dian Prima Safitri. (2016). Implementasi Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) Berbasis Sumber Daya Lokal DI Kota TanjungpinangG. *Jurnal Administrasi Publik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Maritim Raja Ali Haji*.
- Triana, Ani & Liva Maita. (2019). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Serat Tinggi untuk Pencegahan Konstipasi Pada Ibu Hamil. *Gemassika*, 3(1):19-26.
- Thomas, Efraim B., Erny J. N. Nurali, & Thelma D. J. Tuju. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*glycine max l.*) pada pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata l.*). *Jurnal Pertanian Program Studi Ilmu Teknologi Pangan Unsrat*.
- Wardani, Niga Wardani, I Made Sugitha, & I Desak Putu Kartika Pratiwi. (2016). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat Dalam Pembuatan *Cookies* Ubi Jalar Ungu (Utilization of Coconut Pulp as Fiber

- Source in Purple Sweet Potato Cookies). *Jurnal Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- WHO Global Report. (2016). *Diabetes*. World Health Organization.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yulvianti , M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Jurnal Integrasi Proses. *Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying*, 5 (2).
- Yustina, I., & Abadi, F. R. (2012). Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. In *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Universitas Trunojoyo Madura*.