

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah,F. 2012. Penambahan Tepung Wortel Dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aditya, A.2018. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruciticans wurmb*) dalam Pembuatan *Cookies*.
- Agams, H.A, Pato, U dan Rahmayuni. 2016. Karakteristik sifat Fisiko Kimia Teung Buah Nipah Asal Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. *Jurnal Online Mahasiswa*. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau. Vol.3. No.2. Hal.1-12.
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Bhan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nagka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF. Skripsi. Surakarta: UNS
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andrasari E., Lahming, dan Ratnawaty F. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) Terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknolgi Pertanian*. Vol. 5. No. 1.
- Asrawaty. 2015. Karakteristik Tepung Kelapa Limbah Usaha Pamarutan Dan Pemerasan Santan di Pasar Inpres Manonda. Fakultas Pertanian Universitas Alkhairaat. Palu. Jurnal KIAT. Vol.7 (1).Desember 2015.
- Bantacut, T dan Saptana. 2014. Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Jurnal Forum Penelitian Agro Ekonomi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Vol.32. No.1. Hal.19-41.
- Bellitz, HD and Grosch, W. 1987. *Food Chemistry*. Springer Verlag. New York.
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*), Tepung Maizena dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Man, M. J. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Damodaran, S., and Paraf, A. 1997. Food Protein and Their Application. Marcel Dekker Inc. New York.
- Danuarsa. 2006. Analisis proksimat dan asam lemak pada beberapa komoditas kacang-kacangan. Buletin teknik pertanian Vol. 11 No. 1
- Dewan Kelapa Indonesia. Bermusyawarah dan Berkoordinasi bagi Pembangunan Perkelapaan Nasional tahun 2014. Notulensi rapat Dewan Kelapa Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Dirjenbun. 2012. Peningkatan Produksi, Produktivitas dan Mutu Tanaman Tahunan. Available at [http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymc_puk/gambar/file/Pedoman Teknis Pengembangan Tanaman Kelapa.pdf](http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymc_puk/gambar/file/Pedoman_Teknis_Pengembangan_Tanaman_Kelapa.pdf). Diakses 5 Mei 2018.
- Ditjenbun. 2006. Daftar Komoditi Binaan Direktorat Jendral Perkebunan. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 511/KPTS/PD 310/92006.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134–144.
- Engelen A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. Gorontalo: Politeknik Gorontalo.
- Erni N, Kadirman, Ratnawaty F. 2018. Pengaruh suhu dan penegangan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*. 4: 95-105.
- Farwati, A. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruticans Wurbm*) Terhadap Sifat Fisik Kimia, dan Organoleptik Biskuit Tinggi Serat. Fakultas Teknolgi Pertanian. Universitas Jambi.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry, third edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Flach, M dan F. Rumawas, 1996. *Plant Resources of South East Asia, Backhuys Publisher*, London, P. 63-65.
- Hayat, H. 2004. Pengaruh Formulasi Waluh dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Waluh (*Curcubita moschata*, l). *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Heriyanto, NM., Subiando, E., dan Karlina, E. 2011. Potensi dan Sebaran Nipah (*Nypa fruticans Wurmb*) Sebagai Sumber Daya Pangan. *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam*. Pusat Litbang Konservasi dan Rehabilitas. Bogor. Vol. 8. No.4. Hal.327-335.
- Igoe, R. S. and Y. H. Hui. 1996. *Dictionary of Food Ingredient, third edition*. Chapman & Hall. New York.
- Indrastati Nandia dan Gemala Anjani. 2016. *Snack bar* Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan indeks Glikemik rendah. *Jurnal. Journal of Nutrition College*, Vol 5. No. 4. 546-554.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajdah Mada. Yogyakarta.
- Kitamura, S., C. Anwar, A. Chaniago, and S. Baba. 1997. Handbook of mangroves in Indonesia : Bali and Lombok. Ministry of Indonesia and JICA. Jakarta.

- Kurniawan, F., 2015. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kelapa. <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-kelapa>. Diakses pada tanggal 3 April 2016.
- Ladamay dan Nidha Arfa, 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.
- Mine, Y. 1996. *Effect of pH during the dry heating on the gelling properties of egg white proteins*. *Food Research International* 29: 155-161.
- Muthia Fauzan. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat dan volume Pengembangan Roti. (skripsi). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Niftrelia Sari Dewi. 2015. Diversifikasi Tepung Tapioka pada Pembuatan *Flakes* Diperkaya Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Tepung Ampas Kelapa. (Skripsi). Universitas Pakuan Bogor.
- Noraini, S. Dan Teah, Y.K. 1994. Palm and palm kernel oils in margarines and other emulsion products. *Dalam* : Arifin, A, Basri, MNH, Minal, J., Jaais, MRM, Ghazali, R, Halim, N.A., Mazlan, M dan mahidin, M.R (ed). *Selected Readings on Palm Oil and Its Use*, Hal. 130-136. *Palm Oil Research Institute of Malaysia, Malaysia*.
- Osabor, V. N., Egbung, G. E. dan Okafor, P.C. *Chemical Profile of Nypa Fructicans from Cross River Estuary*, South Eastern Nigeria. 2008. *Pakistan Journal of Nutrition* 7 (1) : 146 - 150.
- Pardede, E dan Pandiangan, S. 2015. Subsitusi Tepung Terigu dengan Tepung Buah Nipah (*Nypah fruticans* Wurmb) : Sebuah Kajian dalam Pembuatan Mi Basah. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian. Universitas HKBP Nonmesen. Medan.
- Pusuma, D. A., Yulia, P., dan Miftahul C. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. Jawa Timur: Universitas Jember. *Jurnal Agroteknologi* 12 (1): 29-42.
- Putri MF. 2014. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. Semarang: Universitas Negeri Semarang. *Teknobuga*. 1(1).
- Radam, MR. Noormirad Sari, Lusiyani. 2008. Produk dan Wirausaha Tepung Buah nipah sebagai bahan baku tepung roti di Prp. Kalimantan Selatan. Fakultas Kehutanan Unlam, Banjarbaru.
- Rahman, A. Dan Y. Sudarto, 1991. Nipah Sember Pemanis Baru. Penerbit Kanisius, Jakarta.
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique. G. Charalambous (Ed). *Food Flavors : Generation Analysis and*

- Process Influence. Journal Developments in Food Science. Elsevier. Vol. 37. No,1995. Hal. 995-1005.
- Rindengan, B., M. Terok dan G. Elvianus. 2004. Pengolahan Makanan Ringan (*SNACK food*) dari Daging Buah Kelapa. Balitbang: 42-48.
- Rufaizah, U. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Pada Pembuatan *Snack Bar* Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 hal.
- Santoso A, 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 Th. XXIII
- Santoso, N., Nurcahya. B. C., Siregar, A. F dan Farida. I. 2005. Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove dan Pemanfaatan Nipah. LPP Mangrove. Bogor.
- Sardjono, 1992. Nipah. Berita Pusat Penelitian Perkebunan Indonesia (P3GI). No. 1 Pasuruan.
- Sari N M. dan Rosidah R M Y, 2008. Penggunaan Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruticans Wurmb*) Sebagai Ekstender Pada Perekat Urea Formaldehid Untuk Papan Partikel. Jurnal Ilmu Kehutanan Vol. II No.1: 48-5
- Sarofa, U., S.Djajati., dan S.N. Cholifah. 2014. Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Kulit Manggis Dengan Penambahan Gluten). Jurnal Rekapangan Vol. 8 No.2. Hal. 171-178.
- Subiandono, E. Heriyanto NM., dan Karlina, E. 2011. Nipa (*Nypa fruticans (Thunb.) Wurmb*) Sebagai sumber pangan dari hutan mangrove. Buletin Plasma. Vol. 17. No.1. Hal. 52-60.
- Sudarmadji, SB. Haryono dan Surnadi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty., Yogyakarta.
- Sufi, S. Y.1999. Kreasi Roti. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhardiman. 1991. Pengolahan Buah dan Aneka Olahan dari Buah. Media Press.
- Suhardiyo.1990. Mutu Pengolahan Pangan Lokal. Semarang.
- Su'I, M., Sukanto dan Harmanto. 2012. Modifikasi Pengolahan Minyak Kelapa Untuk Meningkatkan Kualitas Ampas Minyak Kelapa.(Kajian dari konsentrasi Na-metabisulfit dan Pamarutan) Nametabisulfit . J. Tek. Pert. 5(1):20–25.
- Supriatna, 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.
- Susanto, T. 2000. Test Effectivity. Brawijaya University.
- Tan, T.C., Kanyarat, K. dan Azhar, M.E. 2012. Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal* 19(1): 303-308.

- Ulyarti, Nazarudin dan Sari, D.W. 2017. The Study of Functional Properties of *Nypa fruticans* Flour. *International Conference on Chemistry, Chemical Process and Engineering (IC3PE)* 2017.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *Snack Bar*.
- Wade, P. 1988. *Biscuit, Cookies and Crackers*. Vol 1. Elsevier Applied Science. London.
- Winarno. F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarto. 2008. Pengolahan Kelapa. Agro Industri Press. Bogor.
- Yulvianti M., Widya E, Tarsono, M Alfian R. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. Cilegon: Universitas Sultan Agung Tirtayasa. Jurnal intergrasi proses. 101-107.