

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik *Sponge Cake* dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit. *Jurnal AGROTEK*. 1(7),43-49.
- Angelia, O. I. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo*. 4(1),19-23.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Analytical Chemist, inc.
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., & Hintono, A. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik *Sponge Cake*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(1),27-34.
- Arisandi, V. S. (2012). Uji Kadar Protein dan Organoleptik Pada *Cake* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Penambahan Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Arziana, R., & Pangesthi, L. T. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Terhadap Mutu Organoleptik *Chiffon Cake*. *e-Journal Boga*. 4(1),1-9.
- Astuti, P. (2016). Cara Hebat Bisnis dan Usaha Berkebun Kelapa. Forest Publishing.
- Atmaka, W., Parmanto, N. H. R., & Utami, R. (2013). Kajian Fisikokimia dan Sensori *Snack Bars* Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Penelitian*. 6(2),119-126.
- Ayyun, N. Q., & Septiani. (2020). Karakterisasi Kadar Proksimat Donat Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Binawan Student Journal (BSJ)*. Program Studi Gizi Universitas Binawan. 211–216.
- Azhar, A., Rahmawati, Y., & Mahmudatussa'adah, A. (2019). *Chiffon Carot Cake* : Inovasi Cake Dengan Fortifikasi Betakaroten Dari Wortel Dan Preferensi Konsumen. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 8(1),8-15.
- Azis, R., & Akolo, R. I. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Journal of Agritech Science*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo. 2(2),104–116.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. (2021). Produksi Tanaman Perkebunan Tahun 2021. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Barlina, R. (2015). Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa Dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Balai Penelitian Tanaman Palma*. 14(1),37-49.
- Bawias, S. F., Syamsuddin, Prismawiryanti, & Sumarni, N. K. (2019). Analisis Kandungan Nutrisi Mie Kering Yang Disubstitusikan Ampas Kelapa. *Kovalen : Jurnal Riset Kimia*. 5(3), 252–262.
- Candraningtyas, O. D. (2018). Pengaruh Fermentasi Bakteri *Lactobacillus Casei* terhadap Nilai Gizi Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) serta Uji Aktivitas Kandungan Betakaroten sebagai Antioksidan. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D. J., & Ludong, M. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia *Chiffon Cake*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(2),73–79.

- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. (2014). Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, Dan Sifat Organoleptik *Chiffon Cake* Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Teknologi dan Kejuruan*. 37(1),73-82.
- Edam, M. (2015). Substitusi Tepung Ampas Kopra Putih Pada Pembuatan Roti Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Balai Riset Dan Standarisasi Industri Manado. 7(1),1-9.
- Ferdiansyah, M. K. (2018). Pengaruh Hidrokoloid Pada Mutu Produk Bakeri. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*.
- Firdaus, A. R. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat dan Organoleptik Pada *Chiffon Cake*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. 3(5),1-10.
- Gunawan, S. B. (2019). Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan *Chiffon Cake*. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI. Bandung.
- Hasan, I. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies. *Agriculture Technology Journal*. 1(1),59-67.
- Hastuti, I. T., Rachmawanti, D., & Ishartani, D. (2014). Kajian Sifat Fungsional dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Dengan Berbagai Variasi Perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1),74-83.
- Imzalfida, M., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Discorea Esculenta Linn*) Terhadap Sifat Organoleptik *Chiffon Cake*. *E-Journal Boga*. 5(1),54-62.
- Komala, A., Yusmarini, & Rahmayuni. (2017). Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes. *SAGU*.16(2),1-9.
- Kailaku, S. I., Mulyawanti, I., Dewandari, K. T., & Syah, A, N, A. (2005). Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. eBookPangan.com.
- Kusumawati, W., dan Winijarti. (2007). Aneka Cake Lapis. Tiara Aksara.
- Laboko, A. I. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Roa Asap (*Hermihampus sp*) Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Dunia Gizi*. 2(1),LE50-54.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2011). Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera L.*). Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Masriani, M., & Fatima, S. (2020). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Brownies Kukus Pada Berbagai Formulasi Tepung Ampas Kelapa. *J-PEN Borneo: Jurnal Ilmu Pertanian*. 3(1),43-49.
- Miller, R. (2016). *Cakes : Types of Cakes*. Encyclopedia of Food and Health. 579-582.
- Muchtadi, D. (1992). Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Muhandri, T., Koswara, S., Rais, H., & Aminullah. (2021). Karakteristik Chiffon Berbahan Dasar Baku Tepung Pisang Lewat Matang. *Jurnal Yudharta Teknologi*

- Pangan. 12(2),197-208.
- Ninsix, R. (2012). Pengaruh Ekstraksi Lemak Terhadap Rendemen dan Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1),1-16.
- Nuraeni, I., Proverawati, A., & Widianingsih, R. (2019). Pengembangan Brownies Talas yang Disuplementasi Tepung Keong pada Salah Satu UKM Bakery di Daerah Banyumas. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.
- Nurhiyanah & Septiani. (2019). Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi. *J. Gipas*. 3(2),99-109.
- Pangesthi, L. T. (2009). Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras. *Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*. 1(1),1-6.
- Prasetyo, A., & Rahayu, M. (2021). Potensi Konsumsi Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*) pada Orang Sehat dalam Meningkatkan Nafsu Makan dan Berat Badan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 17(1),58-65.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Chiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. 12(01),29–42.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *TEKNOBUGA*. 1(1).
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health*. 7(1),33-39.
- Rahmani, I. P., Widiada, I. G. N., Darawati, M., & Swiryajaya, I. K. (2019). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Daya Terima *Chiffon Cake Maco* Pada Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Prima*.4,40–46.
- Rasyita, N., & Pangesthi, L. T. (2013). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Tingkat Kesukaan *Chiffon Cake*. Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kadar Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 29(1),58-68.
- Rosida., T, Susilawati., & Manggarani, A, D. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *J. Rekapangan*. 8(1),104–116.
- Rousmaliana & Septiani. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 1(1),18–31.
- Ruminingsih, S. (2018). Formulasi Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata Durch*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik *Chiffon Cake*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- 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*. Universitas Brawijaya. 21(3), 155–164.
- Saherti, S. R., & Prisilia, S. (2014). Pandan *Chiffon Cake*. Laporan Praktikum Teknologi Produk Bakery. Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Salim, C., S, V. A., & M, Y. R. (2018). Pembuatan Meringue Pavlova Menggunakan Air

- Rendaman Kacang Chickpeas Sebagai Pengganti Putih Telur. *Jurnal Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti*. 5(1),11–21.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 Th XXIII.
- Sari, N. M. E., Sukerti, N. W., & Masdarini, L. (2014). Pemanfaatan Tepung Sukun Menjadi *Chiffon Cake*. *E-Journal Universitas Pendidikan Ganesha*. Singaraja.
- Setiawati, A. Rahimsyah., & Ulyarti. (2015). Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat Dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 17(1),84-89.
- Setyaningsih, D. Apriyanton, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor:IPB Press.
- Setyaningsih, N. N. (2017). Analisis Kimia Kadar Abu Dan Gluten Pada Tepung Cakra Kembar, Segitiga Hijau, Dan Segitiga Biru Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Mi Instan Di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Noodle Cabang Semarang. Tugas Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Setyawati, R. (2019). Modul Pengolahan Patiseri. Program Studi Tata Boga Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Balikpapan.
- Silvia, D., & Widodo, S. (2018). Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional. Universitas Negeri Makassar*. 1(April):317–321.
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *PANGAN*. 20(1),15–26.
- Sukmaya, S. G., & Perwita, A. D. (2018). Daya Saing Komoditas Kelapa Indonesia dan Produk Turunannya. *Seminar Nasional Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember*. 168–178.
- Sundari, D., Almasyhuri., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 4(25),253-242.
- Swamilaksita, P. D., Pratama, W., Angkasa, D., Fadhillah, R., & Ronitawati, P. (2021). Pemanfaatan Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Nutritional Journals And Culinary*. 2(1).
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2016). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat Dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu. *Universitas Udayana*. 162-170.
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, M. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Ekologia. FMIPA. Universitas Pakuan*. 15(1),29–34.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan Dan Gizi Edisi Terbaru. M-BRIO PRESS. Bogor.
- Yulvianti, M., Emayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Integrasi Proses. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Banten*. 5(2), 101–107.