

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Pemafaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jom Faperta UR*. 3(2): 1 - 14.
- Amelia, R., Nizori, A., Wulansari, D. (2023). "Substitusi Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Pancake Free Gluten*". [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jambi. 1 – 11.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jtech*. 4(1): 19 – 23.
- AOAC. (2005). *Official Methods Of Analysis Of AOAC International*. (18th Ed). Jr. Usa: AOAC International.
- Apriani, & Latifani, R. (2020). Identifikasi Klorin Pada Tepung Terigu (Ber Merek dan Tidak Ber Merek) dan Tepung Beras (Ber Merek). *Jurnal Health Sains*. 1(6): 360 – 365.
- Asrawaty, If'all., & Ratnawati. (2015). IbM Kelompok Usaha Tepung Kelapa di Desa Labuan Kungguma Kab. Donggala Provinsi Sulawesi Tengah. *Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH*. 6(1): 32 – 39.
- Atmaka, W., Parnanto, N. H. R., & Utami, R. (2013). Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2): 119 – 126.
- Ayyun, N. Q., & Septiani. (2020). Karakterisasi Kadar Proksimat Donat dengan Subtitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Binawan Student Journal (BSJ)*. 2(1): 211 – 216.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2014). *Distribusi Perdagangan Komoditi Tepung Terigu Indonesia 2014*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribu Hektar)*. Direktorat Jenderal Perkebunan Luas Areal Untuk Tanaman Tahunan (Kelapa Sawit, Kelapa, Karet, Kopi, Kakao, Teh).
- Bawias, S. F., Syamsuddin, Prismawiryanti, & Sumarni, N. K. S. (2019). Analisis Kandungan Nutrisi Mie Kering yang Disubtitusikan Ampas Kelapa. *Jurnal Riset Kimia*. 5(3): 252 – 262.
- BPS. (2020) . *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010 – 2020*. Publikasi Statistik Indonesia.
- BPS & IPB. (2008). *Kajian Komoditas Unggulan 2008*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- BPS Provinsi Jambi. (2020). *Provinsi Jambi dalam Angka 2020*. Jambi: BPS Provinsi Jambi.

- Diana, A., Lubis, A. F., & Yuyanti, S. (2023). Pembuatan *Churros* dari Daging Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster Tricopterus*) dengan Penambahan Margarin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 6 (2): 68 – 72.
- Dinasty, U. O., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2020). Inovasi *Churros* Berbasis Wortel Tahun 2019. *E-Proceeding of Applied Science*. 6(1): 423 – 427.
- Fadhliani, D. S., Setiati, Y., & Ridawati. (2021). Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan *Churros* Panggang Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 2(1): 18 – 24.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.
- 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.
- Hamka, Amanah, S., Marwati., & Nurmarini, E. (2021). Pengaruh Penambahan Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Terhadap Kualitas *Nata De Coco* yang Dihasilkan. *Buletin Poltanesa*. 22(1): 70 – 74.
- Hardiyanti, & Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3): 103 – 107.
- Hartawan, R., Nasamsir., & Gafur, A. (2017). Karakteristik Fisik dan Mutu Buah Kelapa dalam (*Cocos Nucifera L*) di Lahan Pasang Surut dan Lahan Gambut di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Media Pertanian*. 2(1): 37 – 46.
- 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.
- Kaseke, H. F. G. (2017). Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dari Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Minyak Kopra Putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9(2): 115 – 122.
- Kasmiran, A., & Tarmizi. (2012). Aktivitas Enzim Sellulase dari Kapang *Sellulolitik* pada Substrat Ampas Kelapa. *Lentera*. 12(1): 9 – 14.
- Kumolontang, N. (2014). Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial dalam Pembuatan *White Bread*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(2): 63 – 70.
- Kurniasih, T., Puspitasari, D. A., Aurora, G., & Pratiwi, S. (2023) *Distribusi Perdagangan Komoditas Tepung Terigu Indonesia 2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Kurniawan, D., & Tunjungsari, K. R. (2023). Modifikasi Produk *Churros* dengan Menggunakan Tepung Almond dan Tepung Gandum Utuh. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2(11): 2412 – 2417.
- Kurniawan, H., Ansar, S. Yuniarto, K., Sabani, R., & Murad. (2021). Introduksi Teknologi Pengolahan Kelapa Menjadi *Coconut Chips* di UKM Maju Bersama Desa Kekait,

- Gunung Sari, Lombok Barat. *Jurnal Abdi Mas TPB*. 3(1): 8 – 14.
- Leiwakabessy, A. Y., Purnowidodo, A., Sugiarto., & Soenoko, R. (2013). Perubahan Sifat Mekanis Komposit *Hibrid Polyester* yang Diperkuat Serat Sabut Kelapa dan Serat Ampas Empulur Sagu. *Jurnal Rekayasa Mesin*. 4(3): 235 – 240.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *METANA*. 13(2): 37 – 44.
- Lumoindong, F., & Mamujaja, C. F. (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 24 – 28.
- Maghfira, A. A., & Putriningtyas, N. D. (2022). Analisis Kandungan Gluten dan Serat Pada *Churros* Kombinasi Tepung Ubi Ungu dan Tepung Beras Sebagai Alternatif Camilan Bebas Gluten. *Jurnal Kesehatan*. 15(2): 206 – 213.
- Montolalu, A. L., Talumingan, C., & Ruauw, E. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kelapa Pada Industri Tepung Kelapa (Studi Kasus Pada PT. Royal Coconut). *Agri-Sosioekonomi*. 12(2): 71 – 76.
- Muslih, S. 2020. *Analisis Pola Konsumsi Masyarakat Provinsi Jambi 2020*. Jambi: BPS Provinsi Jambi.
- Ningrum, M. S. (2019). "Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang". [Skripsi]. Fakultas Biologi Universitas Medan Area, Medan.
- Ninsix, R. (2012). Pengaruh Ekstraksi Lemak Terhadap Rendemen dan Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1): 1 – 16.
- Novariant, H., & Tulalo, M. (2007). Kandungan Asam Laurat Pada Berbagai Varietas Kelapa Sebagai Bahan Baku VCO. *Jurnal Littri*. 13(1): 28 – 33.
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Riset Kimia*. 6(1): 23 – 33.
- Paskawati, Y. A., Susyana., Antaresti., & Retnoningtyas, E. S. (2010). Pemanfaatan Sabut Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kertas Komposit Alternatif. *Widya Teknik*. 9(1): 12 – 21.
- Polii, F. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*. 18(2): 91 – 98.
- Praptiningrum, W. (2015). "Eksperimen Pembuatan *Butter Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu". [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Pratiwi, F. M., & Sutara, P. K. (2013). Etnobotani Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) di Wilayah Denpasar dan Badung. *Jurnal Simbiosis*. 1(2): 102 – 111.

- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 29 – 42.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*. 1(1): 32 – 43.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviya, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik *Churros* Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 9(1): 53 – 64.
- Rousmaliana, & Septiani. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*. 1(1): 18 – 31.
- Rusydi, A. (2021). "Rencana Bisnis Kue *Churros*". [Skripsi] Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Sari, W. N., Batubara, M. M., & Sobri, K. (2015). Diversifikasi Buah Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Sebagai Nilai Tambah Pendapatan Usahatani Kelapa di Lahan Pasang Surut. *Jurnal Lahan Suboptimal*. 4(2): 151 – 157.
- Setiawati., Rahimsyah, A. Ulyarti. (2015). Kajian Pembuatan Brownis Kaya Serat dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 17(1): 84 – 89.
- Shauma, A. R., Surhaini, Muryid. (2023). "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Chiffon Cake*". [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jambi. 1 – 14.
- Silvia, D., & Widodo, S. (2018). Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional*. 1: 375 – 379.
- Siregar, R. Y. (2017). "Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) dalam Pembuatan *Churros*". [Tugas Akhir]. Politeknik Negeri Balikpapan, Jurusan Tata Boga. Balikpapan.
- Sudirman, & Ninsix R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2): 30 – 41.
- Swamilaksita, P. D., Pratama, W., Angkasa, D., Fadhillah, R., & Ronitawati. (2021). Pemanfaatan Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai dalam Pembuatan Roti Tawar Tinggi Protein. *Jurnal Gizi dan Kuliner*. 1 – 12.
- Tisa, R. S., Witri, P., Dadang, R., Agustina, I., Suprihartono, F. A. (2022). Analisis Mutu *Churros* Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Dietetik*. 1(2): 69 – 77.
- UNDP. (2009). *Kajian Kelapa dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Sarumi*. BBC News.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah

Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan *Churros*. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. 17(1): 1 – 10.

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.

Yusuf, M. B. (2019). "Pemanfaatan Buah Avokad (*Persea americana mill*) Sebagai Substitusi Mentega dalam *Butter Cookies*". [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.