

DAFTAR PUSTAKA

- AACC (American Association of Cereal Chemistry). 2000. Bread firmness by universal testing machine. In approved methods of the AACC (74-09), St Paulus: American Asociation of Cereal Chemist.
- Christianti, L dan Prakosa, A. H. 2009. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) menggunakan fermentasi ragi tempe. Surakarta. *Laporan Tugas Akhir* Universitas Sebelas Maret.
- Dipayani, A. A. 2016. Pengaruh Metode dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ampas kelapa Termodifikasi. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) Roti tawar (01-3840-1995). Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta
- Faridah, H. M. 2015. Pengaruh Jumlah Air dan Jenis Hidrokolid Terhadap Formula Roti Tawar Mini Bebas Gluten Berbasis Tepung Beras, Pati Jagung dan Pati Singkong. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Fauzan, Muthia. 2013. Pengaruh Substitusi Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti. *Artikel Penelitian*. Undip.
- Fennema, O. R. 1996. Food Chemistry, third edition. Marcel Dekker, Inc. New York
- Hartajanie, Laksmi dan R. Anjarsari. 2010. Peningkatan Kualitas Roti Non Terigu Berbasis Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) Menggunakan Hidrokolid dan Enzim. *Laporan Akhir Penelitian*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Igbabul, B.D., F.A. Bello dan E.C. Ani. 2014. Effect of fermentation on the proximate dan function properties of defatted coconut (*Cocos nucifera L*) flour. *Sky Journal of Food Science*. 3(5): 34-40.
- Islamiyati, R., Jamilla dan Hidayat, A. R. 2010. Nilai Nutrisi Ampas Tahu yang Difermentasi dengan Berbagai Level Ragi Tempe. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Makasar : Universitas Hasanuddin.
- Ketaren, S., 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Ebook pangan.com

- Kuswardani, Indah., Ch. Yayuk dan Faustine. 2008. Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten Yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka. *Jurnal teknologi Pangan dan Gizi* 7(1) : 55-65.
- Manaff, W. Z. W. A. 2012. Hidrokolid Semula Jadi Untuk Industri Makanan. *Buletin Teknologi MARDI* 2 : 135-143. Pusat Penyelidikan Teknologi Makanan, Serdang.
- Ochoa, F. G, Santos, V. E., Casas, J. A and E. Gomez. 2000. Xanthan gum: production, recovery and properties. *Jurnal Biotechnology Advances* 18: 549-579.
- Palungkun, R.1993.*Aneka Produk Olahan Kelapa*.PT. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Prabhasa, N. T. D. 2016. Karakteristik Roti Berbahan Tepung Uji Jalar Ungu, Pati Jagung, dan tepung Singkong Termodifikasi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, M. F. 2010. Tepung Ampas Kelapa Pada Umur Panen 11-12 Bulan sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan.*Jurnal Kompetensi Teknik* 1(2) : 97-105.
- Putri, M. F. 2014. Riset dan Inovasi Pendidikan vokasional pada karakteristik sensories cookies dengan substitusi tepung ampas kelapa. Prosiding Konvensi Nasional Asosiasi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (APTEKONDO) 13-14 November 2014, UPI Bandung.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Roza, Y. 2009. Pengaruh Campuran Tepung Jagung dan Tepung Ampas Kelapa terhadap karakteristik Cookies yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Setyaningsih, Dwi, A. Apriyantono, dan M. Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB press, Bogor.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) Roti tawar. 1995. Roti tawar (01-3840-1995). Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Edisi Ke-2. Pusat Antar Universitas Ilmu Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Suwanto, E.P dan Y. D. Hapsari. 2012. *Studi Perancangan Pnetrometer Digital Sebagai Alat Uji Konsistensi bahan Berbasis Mikrokontroler*.
- Waruwu, F., E. Julianti dan S. Ginting. 2015. Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Komposit Beras, Ubi kayu, Kentang dan Kedelai

Dengan Penambahan Xanthan Gum. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3(4): 448-457.

Winarno, F. G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yulvianti, M., W. Ernayati, Tarsono dan Aldian, R. M. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses* 5(2): 101-107.