

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, D. C., dan Sudarminto S. Y. 2014. Pengaruh Suhu Blancing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 110-120.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. AOAC Inc., Washington D.C.
- Badan Perijinan dan Penanaman Modal Daerah Provinsi Kalimantan Timur. 2009. *Prospek Menguntungkan Investasi Budidaya Komoditi Kelapa*. Badan Perijinan dan Penanaman Modal Daerah Provinsi Kalimantan Timur, Samarinda.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. (*online*). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7341 diakses 2 Juli 2017.
- Bonzon, J.A. and Velasco J.R. 1982. *Coconut Production and Utilization*. Metro Manila, Philippines.
- Budijanto, S., A.B. Sitanggang dan W. Murdiati. 2011. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan fungsional isolat protein biji kecipir (*Psophocarpus tetragonobus L.*). *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 22 (2): 130-136.
- Darwis A.A., dan E. Sukara. 1989. *Teknologi Mikrobial*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- De Garmo E.P., Sullivan W.G dan Canada J.R. 1984. *Engineering Economy, Seventh Edition*. Macmillan Publishing Company, New York.
- Dipayani, A A. 2016. Pengaruh Metode dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Termodifikasi. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Dumanaw, J. F. 1990. *Mengenal Kayu*. Kanisius, Semarang.
- Ermawati, C. 2008. Kajian Sifat Fungsional Tepung Kelapa dari Varietas Kelapa Dalam Merah dan Hijau Dengan Berbagai Tingkat Ketuaan Buah. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Erminawati, W. A. Sidik dan R. Listanti. 2016. Pemanfaatan limbah padat VCO melalui modifikasi pengolahan tepung ampas kelapa untuk diversifikasi produk pangan sehat. *Riset Unggulan Laporan Penelitian Tahun Ke-1*. LPPM, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Fife, B. 2005. *Eat Fat, Look Thin: A Safe and Natural Way to Lose Weight Permanently*. 2nd ed. Piccadilly Books, Colorado Springs, Co, USA.
- Ghosh, B. and Ray, R.R. 2011. Current commercial perspective of *Rhizopus oryzae*. *Journal of Science and Applications*. 11: 2470-2486.
- Gomez, K. A and A. A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. John Wiley&Sons, Inc., USA.

- Gunawan, S., Widjaja T., Zullaikah S., Ernawati L., Istianah N., Aparamarta H. W., dan Prasetyoko D. 2015. Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour. *International Food Research Journal*. 22(3): 1280-1287.
- Igbabul, B.D., F.A. Bello dan E.C. Ani. 2014. Effect of fermentation on the proximate composition and functional properties of defatted coconut (*Cocos nucifera L.*) flour. *Sky Journal of Food Science*. 3(5): 34-40.
- Kementerian Pertanian. 2016. Produksi Kelapa Tingkat Nasional Tahun 2015-2016. (On-line). <http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasilKom.asp> diakses 3 Juni 2016.
- _____. 2016. Produksi Kelapa Tingkat Propinsi Tahun 2015-2016. (On-line). <http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasilKom.asp> diakses 3 Juni 2016.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kurniati, L.I., N. Aida, S. Gunawan, dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan *Mocaf* (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1): 1-6.
- Kurniawan, H., Ristiano, dan Yusiati L. M. 2016. Kualitas nutrisi ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) fermentasi menggunakan *Aspergillus niger*. *Buletin Peternakan*. 40(1): 26-33.
- Purwanto, C. C., Dwi I., dan Dimas R. 2013. Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan *blanching* dan perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (2).
- Putri, M. F. 2010a. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *TEKNUBUNGA*. 2 (2): 32-43.
- _____. 2010b. Tepung ampas kelapa pada umur panen 11-12 bulan sebagai bahan pangan sumber kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 1 (2): 97-105.
- Roza, Y. 2009. Pengaruh Campuran Tepung Jagung dan Tepung Ampas Kelapa terhadap Karakteristik Cookies yang Dihasilkan. *Sripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Sathe, S.K. dan K. Salunkhe. 1981. Isolation, partial characterization and modification of the geat nothern bean (*Phaseolis vulgaris L.*) starch. *Food Science*. 46(2):617-621.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Edisi ke-2. Pusat Antar Universitas Ilmu Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Trinidad, P.T., H.V. Divinagracia, C.M. Aida, C.A. Faaridah, S.M. Angelica, T.C. Modesto, C.A. Askali, A.S. Loyola, dan D.B. Masa. 2001. Coconut flour

from residues: A good source of dietary fibre. *Indian Coconut J.* 32(6): 9-13.

Widarta, I W.R., I K. Suter, N.M. Yusa, A.A.I.S. Wiadnyani, NN. Puspawati, K.A. Nocianitri. 2013. Pelatihan pengolahan tepung ampas kelapa menjadi biskuit di Desa Adat Penglipuran, Kabupaten Bangli. *Udayana Mengabdi.* 12 (2): 63-65.

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

Yulivianti, M., Widya E., Tarsono, dan M. Alfian R. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode *freeze drying.* *Jurnal Integrasi Proses.* 5 (2): 101-107.