

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan* (Revisi). Bandung: Alfabeta.
- American Heart Association. (2015). *Nutritional of Coconut*.
https://www.heart.org/HEARTORG/HealthyLiving/HealthyEating/HealthyCooking/Planning-High-Fiber-Meals-The-Fiber-Factor_UCM_430111_Article.jsp
- API. (2007). *Informasi Gizi Tepung Gandum*. Fatsecret Indonesia.
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-gandum?portionid=52100&portionamount=100,000>
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*.
<http://aepublishing.id>
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik Kelapa Sawit Indonesia*.
bps.go.id/indicator/54/132/1/produksi-tanaman-perkebunan.html
- BPOM. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. In *BPOM* (pp. 1–16).
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *BPOM*, 1–16.
- Departemen Kesehatan. (2008, October). *Konsumsi Serat Masyarakat Indonesia*. Departemen Kesehatan Indonesia. <https://doi.org/10.1128/AAC.03728-14>
- Dr. Ir. Rina Yenrina, M. S. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Gumolung, D. (2019). Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(1), 8–11.
- Hendrasty, H. K. (2003). *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius.
- Jay, J. M. (2005). Modern Food Microbiology. In *Modern Food Microbiology*.
<https://doi.org/10.1007/978-94-011-6480-1>
- 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.
- Kementrian Kesehatan RI. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. *Kementrian Kesehatan RI, Nomor 33*, 3,13-37.
- Mus, C. (2020). *Plantamor*. USDA Plant Profile.
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23–33. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i1.12788>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Robert E. Treybal. (1982). Mass Transfer Operations. In *McGraw-Hill* (Vol. 3, Issue 1). [https://doi.org/10.1016/0016-0032\(56\)91057-2](https://doi.org/10.1016/0016-0032(56)91057-2)
- Rochman, A. (2014). *Analisis Makanan*. Universitas Gadjah Mada Press.
- Santoso, A. M. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 35–40.
- Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Kanisius.
- Standar Nasional Indonesia. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman* (pp. 1–61). Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. In *BSN (Badan Standardisasi Nasional)* (pp. 2–14).
- Standar Nasional Indonesia. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. In *Badan Standardisasi Nasional* (p. 39).
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta.
- Sudarto, Y. (2000). *Budidaya waluh*. Kanisius. <http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/budidaya-waluh-yudo-sudarto-2950.html>
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press.
- Suryana, I. G. P. E., & Wijayanti, N. W. E. (2020). Potensi Batu Kapur Bukit Pecatu Sebagai Instrumen Pemanen Dan Penampung Air Hujan. *Media Komunikasi Geografi*, 21(1), 74. <https://doi.org/10.23887/mkg.v21i1.23089>

- USDA. (2020). *Dietary Guidelines for American* (Eighth). U.S Departement of Agriculture. [https://www.choosemyplate.gov/eathealthy/dietary-guidelines=The 2015-2020 Dietary Guidelines,and over our lifetime—matters](https://www.choosemyplate.gov/eathealthy/dietary-guidelines=The+2015-2020+Dietary+Guidelines,and+over+our+lifetime+matters).
- Winarto. (2004). *Memfaatkan Tanaman Sayur Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. AgroMedia Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=aqWoCgAAQBAJ>
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. In *Jurnal Integrasi Proses* (Vol. 5, Issue 2, pp. 101–107).