

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, N., Pujimulyani, D., & Sari, Y. P. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia dan Kesukaan Katté Tong Mocaf-Terigu dengan Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) dan Baking Powder. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(1), 27-35.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose dan Gom Arab pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta*, 9(1), 36-44.
- Andiresta, V. A., Suminar, P., & Widiyarti, D. (2025). Preferensi Produsen Dalam Pengolahan Healty Food. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), 1-13.
- Ansar, Sabariyah, S., & Septriani. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 99-104.
- Anugrahati, N. A., & Wijaya, L. F. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tempe dan Jenis Emulsifier Terhadap Karakteristik Kue Bangkit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 11-22.
- Ardiyani, N. P., Nurali, E. J., & Lalujan, L. E. (2021). Karakteristik Sensoris Dan Kimia Flakes Dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 18-29.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi perkebunan rakyat menurut jenis tanaman*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NzY4IzI=/produksi-perkebunan-rakyat-menurut-jenis-tanaman.html>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia*. <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2024/03/01/2375>
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). *SNI 2973:2022 Biskuit*. www.bsn.go.id
- Bahiu, N., Mananeke, L., & Loindong, S. (2015). Analisis Perbandingan Kinerja Produk Pada Produk Handphone Blackberry Dan Samsung. *Jurnal EMBA*, 3(1), 1283-1290.
- Caleja, C., Barros, L., Antonio, A. L., Oliveira, M. B., & Ferreira, I. C. (2017). A comparative study between natural and synthetic antioxidants: Evaluation of their performance after incorporation into biscuits. *Food Chemistry*, 216, 342-346.
- Damayanti, S. S., & Wibisono, Y. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pancake Menggunakan Tepung Premiks Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf. 3(1), 1--10.

- Darmanastra, M. Y., & Nursyamsiah, S. (2023). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Pengembangan Produk Baru Yang Dimediasi Oleh Inovasi Model Bisnis (Studi Empiris Pada UMKM Ekonomi Kreatif di Kabupaten Bantul). *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 2(1), 129-139.
- Ermayanty, Simamora, A. L., & Tulipa, D. (2024). Uji Eksperimental Respon Konsumen terhadap Penerimaan Produk Cookies Sorgum Mauurasa. *Journal of Entrepreneurial Studies (JES)*, 1(2), 109-122.
- Fatsecret. (2024). *Calories and nutrition facts for White Rice Flour (USDA)*. Fatsecret. <https://foods.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/white-rice-flour>
- Fionika, P. (2024). *Inovasi Produk Brownchips (Bronies Chips) dengan Penambahan Tepung Beras dan Pemanis Alami Buah Kurma*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Fitria, S. N., & Prameswari, G. N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (Lens Culinaris) Sebagai PMT Ibu Hamil. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(1), 122-131.
- Gawarti, Syamsidah, & Febriani, N. R. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Coconut Crispy untuk Meningkatkan Poensi Usaha. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 75-82.
- Hakim, R. A., Mustika, I., & Yuliani, W. (2021). Validitas Dan Reliabilitas Angket Motivasi Berprestasi. *FOKUS*, 4(4), 263-268.
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Flakes Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glicyn max* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201-212.
- Harianja, M. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Arab Terhadap Kualitas Kue Brownies Sebagai Alternatif Snack Gluten-Free. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1169-1188.
- Harmonal, R. S., Pebrianti, F., & Astuti, D. (2025). Pengembangan Strategi Pemasaran Makanan Kriuk untuk Meningkatkan Penjualan. *Journal of Business Economics and Management*, 1(3), 369-372.
- Herbalife Nutrition. (2023). *Survei: Masyarakat Asia Pasifik menyadari pentingnya nutrisi berkelanjutan*. <https://www.herbalife.com/id-id/about-herbalife/press-room/press-releases/survei-nutrisi-keberlanjutan-di-asia-pasifik>
- Imanuella, D. T., & Yani, N. W. (2023). Substitusi Tepung Beras pada Pembuatan Cookies Kacang. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2418-2422.

- Indahsari, F. N., Nasrullah, F. H., Wibowo, T. R., & Achmad, A. A. (2025). Karakteristik Organoleptik Cookies Ubi Jalar Ungu Menggunakan Metode Uji Ranking. *Journal of Food Safety and Processing Technology*, 2(2), 156-162.
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang. *AGRITECH*, XIX(1), 45-54.
- Jannah, N. R., Farid, U. M., & Romdhani, A. M. (2024). pengaruh penambahan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Kadar protein Kue Apen. *Teknologi Hasil pertanian*, 1(2), 28-33.
- Jaya, R., Fitria, E., & Yusriana. (2020). Implementasi Multi Criteria Decision Making (MCDM) Pada Agroindustri: Suatu Telaah Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 234-243.
- Jumiatik, Puspita, S. I., Fitranto, D. Y., Salwa, B. M., & Rozci, F. (2022). Pengolahan Beras Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Pleret. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 120-124.
- Karfinto, K., & Anugrahati, N. A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Kue Semprong Yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit Dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34-45.
- Kementerian Perindustrian. (2024). *Kemenperin mendorong ekspansi industri makanan dan minuman ke pasar global*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. <https://kemenperin.go.id/artikel/24213/Kemenperin-Mendorong-Ekspansi-Industri-Makanan-dan-Minuman-ke-Pasar-Global>
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 133-142.
- Kumalasari, I. D., & Aurisa, H. G. (2023). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Donat Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 7(1), 1-8.
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan, Dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.). *SAGU Journal*, 21(1), 19-28.
- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67-75.
- Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(5), 1294-1301.

- Listina, J. E., Raenaldi, M. R., Yuliani, R., Alhakim, A. L., Kadin, A., & Pratiwi, A. (2023). Pendampingan Olahan Produk Nugget Jamur dan Brownies Pisang Crispy di Women Skills Academy. *Proceeding Biology Education Conference, 20*(1), 121-125.
- Loppies, L. R., Asnawi, A., & Leasiwal, T. C. (2022). Pengaruh Kemampuan Pengelolaan Manajemen Keuangan Dan Jiwa Kewirausahaan Terhadap Keberhasilan Program Kewirausahaan Mahasiswa Di Maluku. *Jurnal Manajemen Bisnis, 5*(2), 101-112.
- Lumoiandong, F., & Mamujaja, C. F. (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 5*(1), 24-28.
- Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go: Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Journal of Community Development, 5*(2), 305-314
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Kacang Hijau (*Glycine max Merr.*) Dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research, 1*(1), 44-54.
- Mufidah, R. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Mutu Organoleptik, Provitamin A, dan Kadar Serat pada Brownies Panggang Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Bukittinggi: Universitas Perintis Indonesia.
- Mustaniroh, S. A., Puspitasari, N. A., & Maligan, J. M. (2019). The Strategy For Improvement of Enting Geti Quality in Production Process With Fuzzy Analytical Hierarchy Process in Blitar Regency, East Java. *Jurnal Manajemen & Agribisnis, 16*(1), 97-109.
- Mutyasih, K. J., Permana, I. D., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Brownies crispy*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 12*(4), 1095-1113.
- Nathaniela, T. S., & Ismawati, R. (2023). Analisis Sensori Es Puter Substitusi Kulit Pisang Kepok Dan Biji Chia Sebagai Produk Tinggi Serat Dan Rendah Lemak. *Journal Health and Nutritions, 9*(2), 66-79.
- Novelia, M. I., & Handarini, D. K. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L*) Dan Penambahan Tepung Cangkang Telur Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies. *AGROPRO, 2*(2), 263-269.
- Nugraheni, S. D., Harijono, & Wardani, A. K. (2023). Optimasi Konsentrasi Senyawa Anti Pencoklatan Pada Penyimpanan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) Segar. *AGROINTEK, 17*(3), 632-643.

- Nurhadi, A., Setiadi, A., & Setiyawan, H. (2018). Preferensi Konsumen Gula Kelapa Di Pasar Godean, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359-426.
- Nurrahmah Fitra Sabilla, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa:Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155-164.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F., Siregar, A. N., & Sipahutar, Y. H. (2020). Karakteristik Mutu Tortila Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*). *Aurelia Journal*, 2(1), 71-84.
- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K., Turrahmah, M., & Malik, A. M. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Medan: CV. Merdeka Kreasi Group.
- Pertiwi, R. A., Pujaningsih, R. I., & Mukodiningsih, S. (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan Ampas Kelapa yang Diberi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingiaca labura L*) dalam Kemasan Karung Blacu terhadap Kualitas Fisik Organoleptik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(4), 368-2019.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & S, G. A. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu*. Semarang: UNDIP Press Semarang.
- Prasetya, H. N., & Herdinastiti. (2018). Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Kue Semprong Mini Untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Jurnal Primordia*, 14(2), 61-71.
- Pratami, D. P., Erminawati, & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing*, 1(2), 15-21.
- Pratiwi, E. D., Hendrarini, L., & Amalia, R. (2016). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa (*Cocos nucifera Lin*) Sebagai Tepung Dalam Pembuatan Mi Basah. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 51-56.
- Priyantya, S. V., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19-24.
- Pujilestari, S., & Larasati, N. (2019). Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(1), 38-48.
- Pujilestari, S., Fajri, S., & Sabrina, N. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Beras (*Oryzae Sativa*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*)

Terhadap Mutu Kue Kembang Goyang. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 3(1), 18-25.

Puspita, R. A., Prayitno, S. A., & Utami, D. R. (2025). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Ungu, Tepung Beras Dan Maizena Terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Spoon. *Journal of Technology and Food Processing* , 5(1), 24-32.

Puspitasari, V. A. (2017). *Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma*. Skripsi Sarjana, Universitas Esa Unggul, Jakarta Barat.

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.

Pusungulena, S. O., Nurali, E. J., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 44-56.

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Upaya Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124-131.

Rahayu, N. S. (2024). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Kue Semprit*. Skripsi Sarjana, Universitas Jambi.

Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.

Rifada, A., & Kurnia, P. (2024). Kadar Protein dan Lemak pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2728-2733.

Riza, M. F., Ni'mah, N., Anggraeni, V. D., Hidayah, S. N., Jannah, R. K., Afiah, N., & Malichatin, H. (2021). Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 9(1), 23-37.

Rohmatillah, N. N., Sari, L. P., & Pramitasari, T. D. (2023). Pengaruh Capital Intensity Terhadap Penghindaran Pajak Dengan Financial Distress Sebagai Variabel Intervening Pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode 2017-2020. *Jurnal Mahasiswa Entrepreneur (JME)*, 2(1), 74-87.

- Rohmatningsih, R. N., & Ahmadi, T. P. (2023). Evaluasi Sensoris Kukis Tepung Mocaf dengan Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Indonesian Journal of Laboratory*, 6(3), 188-195.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong *Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186-205.
- Rosida, T. S., & AD, M. (2015). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal REKAPANGAN*, 8(1), 104-116.
- Rustam, N. F., Andriani, D., & Hadijah, S. (2021). Uji Coba Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* Linn) Dalam Pembuatan Kue Baruasa Khas Makassar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 3(1), 14-27.
- 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*, 21(3), 155-164.
- Saepulah, A., Julita, U., Yusuf, T., & Cahyanto, T. (2017). Inovasi Produk Olahan Pangan Melalui Pemanfaatan Limbah Organik Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Bandung Jawa Barat. *Jurnal UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, X(2), 91-106.
- Safitri, N. K., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal KULINER*, 2(2), 59-64.
- Salsabillah, I. I., Purwani, E., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Tekstur Crackers. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 6(1), 41-52.
- Saputro, A. R., & Maftuh, M. F. (2022). Rancang Bangun Alat Penyimpanan Tempe (Boksterra) Dengan Metode QFD Studi Kasus UMKM Pembuat Tempe di Kota Surabaya. *Journal of Manufacturing in Industrial Engineering and Technology(MIND-TECH)*, 1(1), 1-13.
- Saraswati, R. D., & Primadhamanti, A. (2022). Penetapan Kadar Amilopektin Pada Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 185-191.
- Sembiring, B. B., Mardiah, & Fanani, M. Z. (2024). Glikosida Steviol Sebagai Pemanis Rendah Kalori Berbasis Ekstrak Stevia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 154-160.
- Septiviana, B. (2024). *Kadar Zat Gizi Makro, Serat, Dan Sifat Fisik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera L.) Sebagai Makanan Alternatif Bagi penderita Diabetes Melitus (DM)*. Skripsi Sarjana, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban, Tuban.

- Statista. (2021). *Tren pertumbuhan industri makanan ringan di Indonesia*. Islandsun Indonesia. <https://islandsunindonesia.com/id/tren-makanan-ringan-indonesia/>
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suryaningsih, L., Gumilar, J., Putranto, W. S., Pratama, A., & Utama, E. W. (2024). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung Yang Berbeda Pada Burger Sapi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 121-132.
- Syafutri, M. I., Parwiyanti, & Indriana, R. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Cookies dari Tepung Beras dan Tempe untuk Anak Autis. *Jurnal Pustaka Abadi*, 1(1), 1-6.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliy, N. F. (2023). Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek*, 17(4), 755-767.
- Tamin, A. (2022). Kualitas Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(10), 2684-2700.
- Triana, A., & Maita, L. (2019). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Serat Tinggi Untuk Pencegahan Konstipasi Pada Ibu Hamil. *GEMASSIKA*, 3(1), 19-26.
- Triandhini, R., Rahardjo, M., & Putranti, M. (2018). Gambaran Konsumsi Gula, Garam dan Lemak Penduduk Dusun Batur Kidul Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. *Journal of Health*, 5(1), 1-11.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 27-30.
- Ulmanun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Curcuma xanthorrhiza Roxb dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu-Mocaf. *National Conference on Innovative Agriculture*, 274-294.
- Waluyo, M. (2023). *Biskuit Tinggi Serat Dari Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Sumber Prebiotik*. Skripsi Sarjana, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta, Yogyakarta.
- Waluyo, M., Widyasaputra, R., & Sunardi. (2023). Biskuit Tinggi Serat dari Ubi Jalar Kuning dan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Sumber Prebiotik. *Agrofortech*, 1(1), 437-444.
- Widiasari, F. A., Mahdiyah, & Maariani. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Pada Pembuatan Kue Klemben Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Syntax Transformation*, 3(12), 1632-1656.

- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, M. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional Dan Industri Virgin Coconut Oil (VCO). *Ekologia*, 15(1), 29-34.
- Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 69-73.
- Wijaya, J., Purwanto, M. G., Bernard, J. E., Pantjajani, T., & Sukaweenadhi, J. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Kukis Kacang Rendah Gluten Tinggi Serat dan Protein. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2), 474-484.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Ampas Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101-107.