

DAFTAR PUSTAKA

- Adeloye J.B. & Halimat, L. (2020). Defatted Coconutflour Improved The Bioactive Components, Dietaryfibre, Antioxidant and Sensory Properties of Nixtamalized Maizeflour. *Journal of Agriculture and Food Research* Vol 2.
- Arvianto, Arif A., Fronthea, Swstawati, & Ima, Wijayanti. (2016). Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit. *Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro*, 5
- Azis rosdini dan Akolo, R.I. 2018. Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Journal of Agritech Science: Politeknik Gorontalo, Program SStudi Teknologi Hasil Pertanian*. 2(2)
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). Luas Lahan Menurut Penggunaan 2019. Padang Pariaman: BPS Kabupaten Padang Pariaman.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Spesifikasi Persyaratan Mutu Kelapa Parut Kering. Standar Nasional Indonesia 01-3715-2000.
- Barlina, R., Kembuan dan A. Lay.1997.Pemanfaatan Ampas Kelapa Untuk Bahan Makanan Rendah Kalori.Jurnal Penelitian Tanaman Industri 3(2):56-63
- Dharmapadni.I.G.A. et al. 2016. pengaruh suhu terhadap Karakteristik Tepung Labu kuning (*CurcubitaMoschata ex Pair*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*.4(2):73-82
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2015. Luas areal dan produksi perkebunan seluruh Indonesia Diakses dari <https://ditjenbun.deptan.go.id>ada 18 Februari 2018
- Effendi. I, dan Oktariz.W. 2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*.Jakarta: Penebar Swadaya
- Erni, N., Kadirman, K. and Fadilah, R. (2018) ‘Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas

- (Colocasia esculenta)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), p. 95. Available at: <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6223>.
- Fajrin, E. (2012). Penggunaan Enzim Bromelin pada Pembuatan Minyak Kelapa (Cocos nucifera) secara Enzimatik. *Skripsi. Universitas Hassanudin. Makasar*.
- Gimenez, B., Gomez-Guillen, M.C dan Montero, P. 2005. Storage of Dried Fish Skins on Quality Characteristics of Extacted Gelatin. *Food Hydrocolloids*. 19 : 958 – 963.
- Gun Mardiatmoko, M. A. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L). Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Patimura.
- Hidayat, et al.. 2023. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensoris Tepung Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan. Mahasiswa Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.
- Hidayati, S. G. 2011. Pengolahan ampas kelapa dengan mikroba local sebagai 26-36
- indriani et al. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptiktepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Iswari, K., Astuti, H. F., & Srimaryati. (2016). Pengaruh lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava Termodifikasi. *BPTP Sumatera Barat*.
- Jain, T. et al. 2009. Microwave Assisted Extraction for phytoconstituents-AN Overview. *Asian journal Research Chemistry*, 1 (2), 19-25.
- Kartika, Z. (2022) 'Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator Dan Tray Dryer'.
- Kumar, S., et al. 2002. Dessicated Coconut Indust~y of Sri Lanka : Opportunities for Energy Efficiency and Environmental Protection. www.Elsevier.com/locate/enconma.

- Kusunawati, D.D., Amanto, S.B., Muhammad aji, D.R., 2012. Pengaruh Perlakuan pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimi, Dan Sensoris Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Journal Teknosains Pangan*. 1(1).
- Lesmana. (2017). Tax Compliance ditinjau dari Theory Of Planed Behaviour (TPB) *Jurnal Investasi*.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Plaeotus ostreatus)*. 3(3).
- Mahmud, Z. dan Ferry, Y. 2005. Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa. *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*, 4(2), Bogor: Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Miskiyah., Mulyanti, I. dan Haliza, W. 2006. Pemanfaatan Ampas Kelapa Limbah Pengolahan Minyak Kelapa Murni Menjadi Bahan Pakan [Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner]. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Ninsix, R. (2012) ‘Pengaruh Ekstraksi Lemak Terhadap Rendemen Dan Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan’, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1), pp. 1–16. Available at: <https://doi.org/10.32520/jtp.v1i1.32>.
- Palungkun, R. 2001. Aneka Produk Olahan Kelapa. Jakarta: Penebar Swadaya
- Pratiwi, E., Putri, A.S. and Gunantar, D.A. (2020a) ‘Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), p. 10. Available at: <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2622>.
- Purnamasari, I., Zamhari, M. and Putri, S. (2021) ‘Pembuatan Tepung Serat Tinggi Dari Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Dengan Metode Pengeringan Beku Vakum’, 12(01).

- Putri, M.F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga Vol 1 No.1*
- Rizanty, M. 2021. Indonesia, Produsen Kelapa Terbesar di Dunia. (online) <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/09/08/indonesiaprodusen-kelapa-terbesar-di-dunia>. (Diakses 14 November 2021).
- Rousmaliana dan Septiani. 2019. Identifikasi Tepung Ampas kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. Program Studi Gizi, Universitas Binawan. Jakarta timur.
- Santoso, Hadi. 2008. Pengaruh Pemanasan Dan Pengeringan Daging Buah Kelapa Terhadap Asam Lemak Bebas Pada Pembuatan Tepung Kelapa. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*.4(2).
- Siahaya, G. C., Samue, T., & Zasendy. (2021). Pemanfaatan Tombong Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung (Utilitation of Coconut Tombong as Raw Material Four. *Jurnal Agribisnis Perikanan Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan, Universitas Kristen Indonesia Maluku*, 14(1), 35–44.
- Suhardiono, L. 1993. Tanaman Kelapa. Kanisius. Yogyakarta.
- Sundari, D. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jakarta: Media Litbangkes*
- Syah, A. N. A, R.et al. 2004. Penelitian Pengembangan Pengolahm Minyak Kelapa Murni Terpadu. Laporan Akhir Tahun Penelitian. Balai Besar Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Syahrul, S., Romdhani, R., & Mirmanto, M. 2016. Pengaruh variasi kecepatan udara dan massa bahan terhadap waktu pengeringan jagung pada alat fluidized bed. *Dinamika Teknik Mesin*, 6(2).

- Syarifah, A., Tuti, S. S., & Rehana. (2022). Karakteristik Fisik Morfologi, pH, dan Waktu Alir Serbuk Serat Ampas Kelapa sebagai Bahan Pengisi Sediaan Farmas. *J. Sains Kes.* 2022. Vol 4. No 3. p-ISSN: 2303-0267, e-ISSN: 2407-6082 331 Journal Homepage: <https://Jsk.Farmasi.Unmul.Ac.Id> Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman, 4(3).
- Tjahjadi, C., & Marta, H. 2011. Pengantar teknologi pangan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Widyasanti, A., Subyeki, M., Sudaryanto., & Asgar, A. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Proses Blansing Terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Monihot Esculenta*) Dengan Metode Oven Konveksi. *Journal Ilmu-Hukum Pertanian*. Fakultas Teknoogi Industry Pertanian Universitas Padjajaran.
- Winarno, F. G, 2015. Kelapa Pohon Kehidupan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Setia Ningrum Pendidikan Biologi FKIP Universitas Jambi.
- Yulvianti et al.. 2015. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying." *J. Integrasi Proses* 5(2): 1.
- Yuniarti, D., W., titik, & Eddy. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap aserbuk Ikan Gabus (*ophiocephalus striatus*). *Jurnal THPI Student*,