

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., & Efendi, R. 2016. *Pemafaatan pati sagu dan tepung kelapa dalam pembuatan kue bangkit*. Riau University.
- Aini, N. N., Putri, R. M., Sarmin, S., Widiyono, I., Indarjulianto, S., Nurcahyo, W., Airin, C. M., Astirin, O. P., & Rahayu, S. S. 2020. Inovasi Tepung Premiks Pancake Mocaf Instan dan Pancake” Gama Pantelo” di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(3), 751–756.
- Aisyari, S. N. 2022. *Pembuatan Cookies Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2*. Politeknik Negeri Jember.
- Aminah, S., Tamrin, & Baco, A. R. 2018. Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa dan wortel (*Daucus Carota L*) terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(5), 1652–1662.
- AOAC, 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry International 20th Edition*. Arlington : AOAC Inc.
- Arisonna Roring, L., Wisaniyasa, N. W., & Mayun Permana, I. D. G. 2020. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris (L.)*) Terhadap Karakteristik Pancake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 9(2), 117. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p02>
- Azis, R., & Akolo, I. R. A. R. 2018. Karakteristik tepung ampas kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 104.
- BSN. 1992. *SNI 01-4309-1996 Syarat Mutu Kue Basah*
- Damayanti, T. N. 2021. Analisis Kandungan Gizi Smoothies Dari Pisang Ambon, Kurma, Dan Stroberi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Hipertensi. *GIZI UNESA*, 1(1), 7–13.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., & Yuwana, N. 2018. Sifat fisikokimia, dan fungsional pati dari mocaf (modified cassava flour) varietas kaspro dan cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80–90.
- Fauziah, E. N. 2022. *Karakteristik Fisiko-Kimia Edamame (Glycine max L. Merrill) Hasil Pengolahan Minimal Ozon*. Politeknik Negeri Jember.
- Febriana, E. 2022. *Subtitusi Gel Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Porang*

(*Amorphophallus Oncophyllus Prain*) terhadap Karakteristik Mie Kering. Politeknik Negeri Jember.

- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. 2021. Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73.
- Hairiyah, N., Ilmannafian, A. G., & Wulandary, M. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Pancake. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1), 35–42.
- Hakiki, N. N. 2019. Penganekaragaman kue basah tradisional berbasis tepung premix. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Hasan, I. 2018. Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap mutu brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 59–67.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. 2018. Daya Terima dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133.
- Hermianti, W., & Firdausni, F. 2016. Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Mutu dan Tingkat Penerimaan Panelis pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies, dan Bubur Talas. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 51–60.
- Kurniasari, N. I. 2022. *Penambahan Tepung Ampas Tahu dan tepung Kulit Buah Naga Merah Pada Karakteristik Tepung Premiks Pancake*. Politeknik Negeri Jember.
- Kurniawan, Y., Rostiati, R., & Rahim, A. 2022. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Ampas Kelapa Dengan Berbagai Metode Pengering. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(3), 175–182.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4), 941–946.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. 2021. Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., & Malahayati, N. 2018. Karakteristik roti bebas gluten berbahan dasar pati ganyong termodifikasi. *Agritech*, 38(3),

337–344.

- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29–42.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Putri, N. S. 2020. *Analisis Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Pancake*. Stp Ampta Yogyakarta.
- Qostalani, A. J. 2023. *Pembuatan Pancake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Bubuk Cokelat sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat*. Politeknik Negeri Jember.
- Rahimsyah, A. 2015. Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat Dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 17(1).
- Rosipah, S., & Purwandari, U. 2013. Preferensi Konsumen Terhadap Pancake Dari Tepung Sukun. *Agrointek*, 7(1), 53.
- Santosa, D. D. S. 2013. Pemanfaatan tepung premix berbahan dasar mutan sorgum Zh-30 untuk industri pembuatan adonan dan mie kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 5(1).
- Soedirga, L. C. 2021. Pemanfaatan tepung komposit berbasis ubi ungu dan kembang kol dalam pembuatan food bar bebas gluten. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 5(1), 1–14.
- Subagio, A. 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food review*, 1(3), 18–22.
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. 1984. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. (*No Title*).
- Sudirman, S., & Ninsix, R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 30–41.
- Syarief, M. 2023. *Studi Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Edamame Sebagai Camilan Sumber Serat*. Politeknik Negeri Jember.
- Widasari, M. 2014. 222 Pengaruh Proporsi Terigu–Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).

Zainab, S. A., & Azizah, D. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Ragi Instan Terhadap Karakteristik Roti Tawar Ampas Kelapa. *Edufortech*, 7(1).