

DAFTAR PUSTAKA

- Asih, F. retno. (2022). Prevalensi Konstipasi Pada Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 9(1), 59–66.
- Astuti, E. J. (2017). Serat Pangan Dalam Produk Pangan Fungsional. *Reseach Report UMM*.
- Azis, R., & Akolo, I. R. A. R. (2018). Karakteristik tepung ampas kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 104-104.
- Azzahra, J., Bamahry, Aryanti. R., Pratama, A. A., Purnamasari, R., & Rasfayanah. (2023). Hubungan Asupan Serat dengan Kejadian Konstipasi pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Muslim Indonesia Angkatan 2020. *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 3(1), 72–79.
- Choiri, H. I. (2022). Studi Pembuatan Roti Bluder Substitusi Tepung Psyllium Husk Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Untuk Mencegah Konstipasi [Skripsi]. Politeknik Negeri Jember.
- Claudina, I., Rahayuning, D. P., & Kartini, A. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), 486–495. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Dewi, F. C. (2020). Konstipasi Fungsional Akibat Asupan Serat Rendah Pada Remaja.
- Dyah, A., Sari, K., & Wirjatmadi, B. (2017). Hubungan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia Di Kota Madiun. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 40–47.
- Endyarni, B., & Syarif, B. H. (2016). Konstipasi Fungsional. *Sari Pediatri*, 6(2), 75–80.
- Fadhilah, N. (2019). Konsumsi Makanan Berisiko Faktor Penyebab Penyakit Tidak Menular DiseasE. *Jurnal Kesehatan*, 8(2), 102–107.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Majority*, 4(8).
- Fitra Sabilla, N., & Murtini, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras) Utilization of Coconut Dregs Flour in Cereal Flakes Production (Study of Coconut Dregs Flour: Rice Flour Proportion). In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 21, Issue 3).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.

- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 96.
- Herlina, E., Widiastuti, D., & Dewi, N. S. (2020). Diversification of Tapioka Flour in the Making of Food Fiber Enriched Flakes (Dietary Fiber) of Coconut Flour. *ADRI International Journal of Engineering and Natural Science*, 5(02), 1-6.
- Indrawan, I., Indah, R., & Ningrum, K. (2018). *Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai*.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(I), 1–10.
- ITIS. (2022). *Cocos nucifera* L. Integrated Taxonomic Information System. <https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt#null>
- Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., & Sanger, G. (2020). Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 50.
- Komala, A., Yumarsini and Rahmayuni. 2017. Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal SAGU*, 16(2) Hal. 1–9.
- Lanusu, A.D. et al. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2) Hal. 474.
- Majeed, M., Majeed, S., Nagabhushanam, K., Arumugam, S., Natarajan, S., Beede, K., & Ali, F. (2018). Galactomannan from *Trigonella foenum-graecum* L. seed: Prebiotic application and its fermentation by the probiotic *Bacillus coagulans* strain MTCC 5856. *Food Science & Nutrition*, 6(3), 666–673. <https://doi.org/10.1002/fsn3.606>
- Masrul, M. (2018). Fibre Consumption Reduced Risk of Colorectal Cancer Patients in Western Countries: a Meta-Analysis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 12(2), 97–101. <https://doi.org/10.24893/jkma.v12i2.473>
- Maultya, A. S. (n.d.). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Galaktomanan Dari Daging Buah Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Peningkatan Kadar Scfa (Short Chain Fatty Acid) Pada Feces Tikus Wistar Jantan Hiperkolesterolemia*.
- Mazidah, Y.F., Kusumaningrum, I. and Safitri, D.E. 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(2) Hal. 67–79.

- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mulyani, N. S., Khazanah, W., & Febrianti, S. (2019). Asupan Serat Dan Air Sebagai Faktor Risiko Konstipasi Di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 2(1), 75–82. <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/makma>
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, & Razak, Abd. 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>
- Panjaitan, D. (2021). Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 63–68.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan *Butter Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu [Skripsi]. In *Skripsi. Universitas Negeri Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
- Prayitno, S.A., Tjiptaningdyah, R. and Hartati, F.K. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1) Hal. 21–27.
- Prasetyo, A., & Winarti, S. (2019). Karakteristik Effervescent Prebiotik Galaktomanan Dari Ampas Kelapa. *Desember*, 13(2), 68.
- 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).
- Romli, Y. L., & Wulandari, Y. F. (2020). Analisis konsumsi serat dengan intensitas kejadian konstipasi pada lansia. *Jurnal Keperawatan*, 18(2), 72–81.
- Rosida, Susilowati, T., & Manggarani, A. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa (*Quality Assessment of Coconut Fibres Cookies*).
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75).
- Sembiring, L. P. (2015). Konstipasi pada Kehamilan. *Jurnal Ilmu Kedokteran*, 9(1), 7–10.
- Septiani, S., & Rousmaliana, R. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18–31.

- Setiawati, A., Rahimsyah, & Ulyarti. (2015). Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat Dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 17, 84–89.
- Soedirga, L. C., I. C. Matita dan T. E. Wijaya. 2021. Pemanfaatan Tepung Komposit Berbasis Ubi Ungu dan Kembang Kol dalam Pembuatan Food Bar Bebas Gluten. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi* 5(1): 1-14
- Sujirtha, N., & Mahendran, T. (2015). Use of defatted coconut flour as a source of protein and dietary fibre in wheat biscuits. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology*, 4(8), 7344-7352.
- Suryani, D.R., Legowo, anang m. and Mulyani, S. 2014. Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan Ltagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3) Hal. 121–124.
- Swamilaksita, P. D. (2021). Pemanfaatan ampas kelapa dan tepung kedelai dalam pembuatan roti tawar tinggi protein. *Gizi Dan Kuliner*, 0, 0–12.
- Thea, F., Sudiarti, T., & Djokosujono, K. (2020). Faktor dominan kejadian konstipasi fungsional pada remaja di Jakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), 129. <https://doi.org/10.22146/ijcn.47987>
- Warganegara, E., & Nur, N. N. (2016). Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular. *Majority*, 5(2), 88–94.
- Wilmulda, A. (2021). Pengujian Mutu Abon Dan Sosis Sapi Dengan Metode Pengabuan (Kadar Abu Dan Kadar Abu Tidak Larut Asam). *AMINA*, 3(1), 8-12.
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X., & Zheng, X. L. (2017). Modification and Application of Dietary Fiber in Foods. *Journal of Chemistry*, 2017. <https://doi.org/10.1155/2017/9340427>