

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyari, S. N. (2022). Pembuatan Cookies Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2. *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember*, 1–71.
- Anggelyna, V. (2024). *Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Tepung Ampas Kelapa sebagai Selingan Rendah Indeks Glikemik Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Azis, R., & Akolo, R. I. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Journal of Agritech Science*, 2(2), 104–116.
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan BPOM*, 11, 1–16.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2022). *Biskuit*.
- Cahya, A. P., & Amara, D. (2024). *Studi Eksperimen : Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L .) Coresponden Author : Aloysius Prima Cahya*. 6(2), 934–944.
- Gunawan, & Fertiasari, R. (2023). Analisis Karbohidrat Pada Biskuit Ampas Kelapa. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(1), 1–4. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i1.14>
- Hariadi, H. (2022). Analisis zat gizi dan uji organoleptik puding ekstrak kelor sebagai makanan alternatif tinggi flavonoid untuk penderita hipertensi. *Open*

Science and Technology, 2(2), 163–171.
<https://doi.org/10.33292/ost.vol2no2.2022.71>

Hasan, I. (2018). Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap mutu brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 59-67.

Herlina, E., Widiastuti, D., & Dewi, N. S. (2020). *Fiber Enriched Flakes (Dietary Fiber) of Coconut Flour*. 5(2), 1–6.

Kemenkes RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia. *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019, Nomor 65(879)*, 2004–2006.

Kemenkes RI. (2014). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. *Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 21-52.

Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>

Kiptiah, M., Hairiyah, N., & Nurmalasari, A. (2018). Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca L*) terhadap kadar serat dan daya terima cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 66-76.

Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>

Missa, H., Eduk, E. J., Djalo, A., & Baunsele, A. B. (2020). Sosialisasi Uji

Kandungan Bahan Makanan Di Smp N 2 Amanuban Selatan Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 37–42.

Muhandri, T., Septieni, D., Koswara, S., & Hunaefi, D. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar Sweet Potato Asia Flour High Dietary Fiber Cookies. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.

Muthiahwari, F., Manalu, M. B. F., Perhotelan, M. P., & Perhotelan, D. P. (2020). PEMANFAATAN TEPUNG TALAS BELITUNG (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM) PADA PRODUK COOKIES BONG LI PIANG SEBAGAI ALTERNATIF OLEH-OLEH BANGKA BELITUNG. II, 1–17.

Mutiar, S., Anggia, M., & Khofifah, K. (2024). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*, 18(1).

Nur Midayanto, D., & Setyo Yuwono, S. (2014). PENENTUAN ATRIBUT MUTU TEKSTUR TAHU UNTUK DIREKOMENDASIKAN SEBAGAI SYARAT TAMBAHAN DALAM STANDAR NASIONAL INDONESIA. *Jurnal Pangan Dan Agroindustr*, 2(4), 259–267.

Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21–27. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10162>

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 (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 43-56.

- Purnamasari, I., Zamhari, M., Putri, S., Srijaya Negara, J., Besar, B., Ilir Bar, K., Palembang, K., & Selatan, S. (2021). Pembuatan Tepung Serat Tinggi dari Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) dengan Metode Pengeringan Beku Vakum Production Of High Fiber Flour From Coconut Dregs By Vacuum Freeze Drying. *Jurnal Kinetika*, 12(01), 45–50. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index45>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Putri, P. A. S. (2018). Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Tepung Kulit Pisang. *Skripsi*, 25(2), 208–210.
- Rafika, R., Putri, A., Tanzil Furqon, M., & Wihandika, R. C. (2018). Optimasi Komposisi Menu Makanan bagi Penderita Tekanan Darah Tinggi Menggunakan Algoritme Genetika Adaptif. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 2(2), 515–522. <https://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/867>
- 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.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat : literature review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpkm/article/view/24924>
- Sudirman, S., & Ninsix, R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*,

4(2), 30–41. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i2.82>

Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukraeniyati, I. G. A. (2021). *Mutu Organoleptik Egg Drop Cookies yang Diperkaya dengan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Lele sebagai Sumber Protein*.

Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Pangan Dan Agroindustri*, 5, 1–8. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>

Trinuraya, H. (2019). *Proses produksi kue kering gulung wijen dengan penambahan pisang dan nangka*.

Waisnawi, P. A. G., Yusasrini, N. L. A., & Ina, P. T. (2019). *PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SUWEG (Amorphophallus campanulatus) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (Vigna radiate) TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES The Effect of Suweg Flour (Amorphophallus campanulatus) and Mung Bean Flour (Vigna radiate) on the Characteristics of C*. 8(1), 48–56.

Wirandanu, G. A. (2024). *Butter Cookies Substitusi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

Yessirita, N. (2021). *Journal of Community Service SUBSTITUTION OF FERMENTED Cassava Flour (MOCAF) WITH WHEAT FLOUR*. 3(1), 26–32.

Yulastri, A. (2023). *Literature Riview : Penyakit Degeneratif : Penyebab , Akibat ,*

Pencegahan Dan Penanggulangan Literature Riview : Degenerative Diseases : Causes , Effects , Prevention and Management Setiap orang pasti akan mengalami fase yang sama dalam hidup ini , mulai . *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, 3(1), 63–72.

Yuliatin, S. S. (2020). Analisis Usaha Kue Monde Wortel “Dewor” di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember*, 1–51.