

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Sago Starch and Coconut Flour Utilization In Making Kue. *JOM Faperta UR*, 3(2), 1–16.
- AKG, 2019. (2019). AKG, 2019. *Rabit : Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Univrab*, 1(1), 2019.
- Angelia, 2016. (2016). analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Russian Journal of Organic Chemistry*, 41(2), 257–260.
- Anindya, G. P. W., Purnawijayanti, H. A., & Pujiastuti, V. I. (2023). Proporsi tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pie susu. *Nutrition Scientific Journal*, 2(1), 13-27.
- Annisa, 2023. (2023). *Formulasi cookies tepung kelapa dan tepung kacang hijau sebagai makanan selingan sumber serat bagi penderita obesitas*.
- BPOM RI, 2016. (2016). Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Bpom Ri*, 11, 1–172.
- 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.
- Budi, F.S. 2020. Teknologi Pengolahan Buah Nanas menjadi Produk Selai Nanas. Institut Pertanian Bogor.
- Gawarti, G., Syamsidah, S., & Febriani, N. R. M. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Coconut Crispy untuk Meningkatkan Potensi Usaha. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 75-82.
- Hafsah, H., Alang, H., Hastuti, H., & Sri Yusal, M. (2022). Peningkatan Pengetahuan Tentang Penyakit Degeneratif Pada Masyarakat Petani di Desa Laliko Sulawesi. *Kreativasi : Journal of Community Empowerment*, 1(2), 63–71.
- Hanum, G. R., & Ardiansyah, S. (2018). Deteksi Dini Penyakit Degeneratif Pada

- Remaja Anggota Karang Taruna. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 2(1), 1–3.
- Hariadi, H. (2022). Analisis Zat Gizi dan Uji Organoleptik Puding Ekstrak Kelor Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Flavonoid Untuk Penderita Hipertensi. *Open Science and Technology*.
- Hasby, H., Mauliza, M., & Mastura, M. (2019). Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Pencegahan Penyakit Degeneratif. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3 (1), 55.
- Herlina, E., Widiastuti, D., & Dewi, NS (2020). Diversifikasi Tepung Tapioka dalam Pembuatan Serpih Berpengayaan Serat Pangan (Dietary Fiber) dari Tepung Kelapa. *ADRI International Journal of Engineering and Natural Science* , 5 (02), 1-6.
- Hidayati, N., Lestari, R., & Putri, M. E. (2020). Pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap mutu sensori cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 123–130.
- 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(2), 1–10.
- Karani, R.A.R. 2021. Kajian Pembuatan Nastar dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen Sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Anemia. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Kemenkes RI, 2018. (2018). peraturan menteri kesehatan republik indonesia no 41 tahun 2018. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 85(1), 2071–2079.
- 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.
- Kristianto, L. K. (2023). Potensi Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pakan Ternak Alternatif Di Kalimantan Timur. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(1), 17-21.
- Kusuma dan Ratnaningsih, 2019. (2019). *Kepok Untuk Hidangan Hari Raya Sentral penghasil pisang terbesar di Indonesia adalah di Provinsi*

Lampung . Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan , pisang merupakan komoditas hortikultura terbesar yang diproduksi di Provinsi Lampung . Jumlahnya mencapai.

- Luviriani dan Puspita sari, 2020. (2020). Identifikasi Natrium Siklamat Pada Susu Bubuk Tanpa Merk Yang Beredar Di Pasar Sumber Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *Satuan Tekad Menuju Indonesia Sehat*, 2(7), 200–208.
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47.
- Mighra, B. A., & Djaali, W. (2020). Peningkatan Pengetahuan Lansia tentang Penyakit Degeneratif di Wilayah Kampung Tengah Kramat Jati. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin*, 1(2), 52–59.
- 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.
- Muharmayana Sarif, M. S. (2022). *Studi Pembuatan Kukis Dengan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita moshata) Dan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Mukti, Z. H., Rusilanti, R., & Yulianti, Y. (2022). Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat Untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), 593–606.
- 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 Fadilah, 2018. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar). *Gender and Development*, 120(1), 0–22.

- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Pangestika, N., & Astuti, M. (2018). Pengaruh substitusi ampas kelapa terhadap karakteristik brownies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 38–44.
- Prayugo, P., Putra, I. N. K., & Suparthana, I. P. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Kue Nastar The Effect of Wheat Flour and Breadfruit Flour (*Artocarpus communis*) Ratio on the Chemical and Sensory Properties of Nastar Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(4), 766–775.
- Pupe Selvia Deni, 2020. (2020). pengaruh substitusi tepung tempe terhadap kualitas nastar. 2020.
- Purnama, 2023. (2023). Analisis Kadar Air , Abu , Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop terjadinya peningkatan jumlah produksi kelapa di Kalimantan Barat mencapai 8 ton dalam cukup baik dan mudah dalam proses pembuatannya (Datunsolang , 2018). Safitri et . al . adalah dengan car. 1(1), 25–37.
- 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.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga* 1. Hal. 32–43.
- Putri, Pratiwi, E. (2015). Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L) Varietas Jago. In *Skripsi*.
- Putri, R. R. 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.

- Rahmah, N., & Aulia, A. (2022). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas Addition of Sugar with Different Concentrations in Making Pineapple Jam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259.
- Rakainsa, S. K., Widhiastuti, E., & Efrilianda, D. A. (2023). Deteksi Dini dan Edukasi Untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif Serta Pengembangan Produk Herbal Instan Pada Masyarakat Desa Gogik, Ungaran Barat. *Abdimas Siliwangi*, 06(02), 403–416.
- Ramadhani, F dan Murtini, E.S. (2017). Effect of type of Flour and Addition of Leavening Agents or Emulsifier on Physicochemical Characteristics and Organoleptic of Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1) : 38 – 47
- Rindang, A. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Proporsi Shortening Terhadap Hasil Jadi Kulit Pie. *E-Journal Boga*, 4(1), 126–134.
- Riskesdas, 2018. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In *Riskesdas, 2018* (p. hal 156).
- Rosida, DF, Putri, NA, & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14 (1), 45-56.
- 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.
- Safitri. (2022). Tepung terigu. In *Jurnal kuliner* (Vol. 2, Issue 2, pp. 2809–5561).
- 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.

- Sari, N. L., & Yulifianti, R. (2020). Karakteristik cookies dengan substitusi ampas kelapa sebagai sumber serat pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 90–98.
- Septiani, S., & Hiyanah, N. (2019). Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3(2), 99.
- Setyaningsih, D., Suraya, J., & Salsabila, S. (2021). Pengaruh penambahan monoasilgliserol (mag) sebagai emulsifier produk bakery. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 198-210.
- Sitti, A., 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.
- SKI. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia*. 1–68.
- Sugiyono, (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta.
- Tsania, 2021. (2021). Cookies Pati Garut Substitusi Tepung Udang Rebon Sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Untuk Pencegahan Stunting. 6.
- 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.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta Fettucine Analysis Of Gelatine Cornmeal To Making Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 1–8.