

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Hack, M. E., El-Saadony, M. T., Nader, M. M., Salem, H. M., El-Tahan, A. M., Soliman, S. M., & Khafaga, A. F. (2022). Effect of environmental factors on growth performance of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *International journal of biometeorology*, 66(11), 2183-2194.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian/Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219-226.
- American Association of Cereal Chemists Fiber Committee. (2021). The definition of dietary fiber: Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association of Cereal Chemists. *Cereal Foods World*, 46(3), 112-126.
- Amiroh, Armita Athennia, and Desi Ramayanti (2023). Daya Terima Dan Kadar Zat Besi (Fe) Serundeng Ampas Kelapa. *Journals of Ners Community*, 13(1), 110-115.
- Andrews, P., & Johnson, R. J. (2020). Evolutionary basis for the human diet: consequences for human health. *Journal of internal medicine*, 287(3), 226-237.
- Apindiati, R. K., Nurdiansyah, S. I., & Helena, S. (2024). Peningkatan Keterampilan Kader Posyandu Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Nila. *Journal of Community Development*, 5(1), 108-114.
- Astuti, D.W. (2018). Daya Terima Abon Ikan Cakalang(Katsuwonus pelamis) Dengan Penambahan AmpasKelapa (*Cocos nucifera* L.) Pada Beberapa Konsentrasi. *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari*.
- Atmadja, T. F. A. G., Saputra, K. A., A'yunin, N. A. Q., & Indrianeu, T. (2023). Pelatihan pengolahan makanan tinggi serat berbahan dasar sorgum dalam rangka peningkatan kesehatan ibu pkk. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(8), 5861-5866.
- Azimah, F. N., & Qomariah, U. K. N. (2024). Uji Organoleptik dan uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 6(1), 15-19.
- Badan Standardisasi Nasional. (2024). *RSNI ISO 8586:2023 — Analisis sensori: seleksi dan pelatihan asesor sensori (IDT)*. BSN.
- Bavia, L., Santiesteban-Lores, L. E., Carneiro, M. C., & Prodocimo, M. M. (2022). Advances in the complement system of a teleost fish, *Oreochromis niloticus*. *Fish & Shellfish Immunology*, 123, 61-74.

- Bulkaini, B., Wulandari, B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi teknologi pembuatan abon yang berbasis daging ayam petelur afkir. *Prosiding PEPADU*, 2, 39-43.
- Claudina, I., Pangestuti, D. R., & 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.
- Cuanan, K. J. C., Cequiña, D. P., & Valleser, P. C., Jr. (2025). Formulation and sensory evaluation of coconut pulp (*Cocos nucifera*) cookies. *International Journal of Biosciences*, 26(3), 121–128.
- Dailami, M., Rahmawati, A., Saleky, D., & Toha, A. H. A. (2021). *Ikan Nila*. Penerbit Brainy Bee.
- Fu, J., Zheng, Y., Gao, Y., & Xu, W. (2022). Dietary fiber intake and gut microbiota in human health. *Microorganisms*, 10(12), 2507.
- He, Y., Wang, B., Wen, L., Wang, F., Yu, H., Chen, D., ... & Zhang, C. (2022). Effects of dietary fiber on human health. *Food Science and Human Wellness*, 11(1), 1-10.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Hiariey, S., & Karuwal, J. (2023). Pengaruh jenis ikan terhadap penerimaan organoleptik abon. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 674-681.
- Huber, E., Mezzomo, N., & Ferreira, S.R.S. (2016). Characterization of vegetable fiber and its use in chicken burger formulation. *Journal of Food Science and Technology*, 53(6), 2878–2886.
- Indiah, F. (2022). Variasi Pencampuran Tepung Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) Pada Pembuatan Churros Sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi, Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi. *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Kemenkes, R. I. (2021). Pedoman penatalaksanaan pemberian tablet tambah darah. *Kemenkes Ri*, 46.
- Kurniawan Y, Rostiati R, Rahim A. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Ampas Kelapa Dengan Berbagai Metode Pengering. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*. 2022 Jun 2, 10(3), 175-82.
- Maheswari, P. G., Putrawan, I., & Bangse, I. K. (2022). Analisa Produktivitas Mesin Pemeras Santan Kelapa Sistem Press Kapasitas 15 Kg. *Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali*.
- Mikdarullah, M., Nugraha, A., & Khazaidan, K. (2020). Analisis proksimat tepung ikan dari beberapa lokasi yang berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(2), 133-138.

- Naiel, M. A., Abd El-Naby, A. S., Samir, F., & Negm, S. S. (2024). Effects of dietary *Thalassodendron Ciliatum* supplementation on biochemical-immunological, antioxidant and growth indices of *Oreochromis niloticus* exposed to ammonia toxicity. *Aquaculture*, 585, 740702.
- Nurkaya, H. (2017). Pengaruh Lama Perendaman dan Perbedaan Metode Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.). *Buletin Loupe*, 14(02), 331123.
- Panjaitan, D. (2021). Potensi pemanfaatan limbah ampas kelapa sebagai sumber pangan atau bahan substitusi makanan Kesehatan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA) p-ISSN*, 2745(4096), 2.
- Permatasari, N. D. (2024). Uji Sensoris Dan Uji Angka Lempeng Total (ALT) Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Variasi Penambahan Ampas Tahu. *Agrofood*, 6(1), 35-42.
- Piayura, S., & Itthivadhanapong, P. (2023). The effects of feed moisture and dried coconut meal content on the physicochemical, functional, and sensory properties of gluten-free Riceberry rice flour-based extruded snacks. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1194594.
- Polizer-Rocha, Y. J., Lorenzo, J. M., Pompeu, D., Rodrigues, I., Baldin, J. C., Pires, M. A., ... & Trindade, M. A. (2020). Physicochemical and technological properties of beef burger as influenced by the addition of pea fibre. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(3), 1018-1024.
- Prastia, M. M. R., Noorcahyati, N., & Aryani, F. (2021). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Menjadi Produk Olahan Bernilai Jual Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Sungai Raden Kelurahan Handil Baru Kecamatan Samboja. *Buletin Poltanesa*, 22(2), 260-265.
- Pratiwi, R. A., & Senna, A. B. (2021). Potensi ampas kelapa untuk meningkatkan pendapatan petani di Kabupaten Manokwari Papua Barat. *Jurnal Triton*, 12(2), 48-58.
- Rahayu, D. H., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. I. (2021). Pengaruh penambahan bekatul dan ampas kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik snack bar jantung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*, 2086, 6429.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*Musa acuminata* L.) terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80-85.
- Raten, A. S., Nurmarini, E., Salusu, H. D., & Beze, H. (2021). Penambahan Daging Ayam pada Pembuatan Abon Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.). *Buletin Poltanesa*, 22(2).
- Rohaya, S., Andriani, R., & Hidayat, N. (2020). Pengaruh penambahan bahan berserat terhadap karakteristik organoleptik abon. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1), 22–30.

- Rumetna, M. S., Lina, T. N., Cahya, S. D., Liwe, B. M., & Kosriyah, M. (2020). Menghitung Keuntungan Maksimal Dari Penjualan Roti Abon Gulung Dengan Menggunakan Metode Simpleks Dan Software Pom-Qm. *Jurnal Jendela Ilmu*, 1(1), 6-12.
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., & Madrini, I. A. G. B. (2021). pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) kering. *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, 12(1), 69-80.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Sari, D. P., Putri, A. N., & Rahmawati, L. (2022). *Pengaruh metode pengolahan terhadap rendemen dan mutu produk olahan ikan*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 15(2), 45–52.
- Saridu, SA, Leilani, A., Renitasari, DP, Syharir, M., & Karmila, K. (2023). Budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan sistem bioflok. *Jurnal Vokasi Ilmu Perikanan (Jvip)* , 3 (2), 90-95.
- Sukandar, T. K., Sitinjak, L., & Ge'e, I. J. (2024). Studi Organoleptik Pengolahan Abon Tongkol (*Euthynnus affinis*) Penambahan Jantung Pisang Di Kota Sibolga. *TAPIAN NAULI: Jurnal Penelitian Terapan Perikanan dan Kelautan*, 6(1), 41-47.
- Sundari, D., & Lestari, R. (2019). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai sumber serat dalam produk pangan olahan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 45–54.
- Syahfa, D. P. (2024). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Serat dan Cairan Terhadap Pola Defekasi Pada Siswa SMA Negeri 1 Lhokseumawe. *Doctoral dissertation, Universitas Malikussaleh*.
- Triana, A. (2019). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Serat Tinggi Untuk Pencegahan Konstipasi Pada Ibu Hamil. *GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 19-26.
- Tufail, T., Bader Ul Ain, H., Noreen, S., Ikram, A., Arshad, M. T., & Abdullahi, M. A. (2024). Nutritional benefits of lycopene and beta-carotene: A comprehensive overview. *Food Science & Nutrition*, 12(11), 8715-8741.
- Usman, M. (2023). Pengaruh Lama Pengasapan terhadap Karakteristik Organoleptik, Kadar Air, dan Kadar Lemak Ikan Patin Asap dengan Sumber Pengasapan Sabut Kelapa= The Effect of Cooking Time on the Organoleptic Characteristics, of Moisture Content, and Fat Content of Smoked Catfish with Coconut Coir Smoking Sources. *Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin*.
- Utami, E. G. (2019). Analisis Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi. *Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*.

- Waddell, I. S., & Orfila, C. (2023). Dietary fiber in the prevention of obesity and obesity-related chronic diseases: From epidemiological evidence to potential molecular mechanisms. *Critical reviews in food science and nutrition*, 63(27), 8752-8767.
- Wijayanti, T. (2022). Teknik dan Metode Analisis Biokimia. *Media Nusa Creative MNC Publishing*.
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23-30.