

DAFTAR PUSTAKA

- Al Amin, M., & Juniati, D. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi Fraktal Box Counting Dari Citra Wajah Dengan Deteksi Tepi Canny. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. Var Italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribu Ton)*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMyIzI=/produksi-tanaman-perkebunan--ribu-ton-.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). Biskuit. In *Badan Standardisasi Nasional* (SNI 2973:2022, pp. 1–20). Badan Standardisasi Nasional.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Bhakti, E. S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(2), 59–74.
- Kesek, P., Rawung, D., & Kandou, J. E. A. (2022). Penerapan Tinggi Genangan Air, Pengembangan Cookies dari Bahan Campuran Tepung Sagu dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2).
- Kristianto, L. K. (2024). Potensi Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pakan Ternak Alternatif Di Kalimantan Timur. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(3), 17–21.
- Kurniawan, Y., Rostiati, & Rahim, A. (2022). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Ampas Kelapa Dengan Berbagai Metode Pengering. *Agrotekbis*, 10(3), 175–182.
- Lestari, E. D. D., Astuti, N., Pangesti, L. T., & Afifah, C. A. N. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 12(1), 60–71. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Mahendra K. (2018). *Variasi Konsentrasi Bungkil Kelapa Bubuk Dalam Pembuatan Coconut Chocolate Cookies*.

- Mamondol, M. R. (2021). *Dasar-dasar Statistika* (M. R. Mamondol, Ed.). Scopindo Media Pustaka.
- Manzalina Z.A, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Novelia, M. I., & Handarini, K. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Dan Penambahan Tepung Cangkang Telur Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies. *Agropro*, 2(2), 263–269.
- Putri Pratami, D., Erminawati, & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 01(02), 15–21.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termomodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Rosida, Susilowati T, & Manggarani A.D. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan*, 8(1).
- Rosida, Susilowati T, & Manggarani D.A. (2018). Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu: Tepung Ampas Kelapa dan Penambahan Kuning Telur). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 59–65.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 74–77. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>
- Sutyawan, & Setiawan, B. (2013). Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan Sma 1 Pemali Bangka Belitung. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(3), 207–214.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12–19. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Ulma'nun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Curcuma *Xanthorrhiza* Roxb. dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik,

Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu-Mocaf. *The First National Conference On Innovative Agriculture*, 274–294.

Utami, D. R., Rahim, A. R., Prayitno, S. A., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *Journal of Community Service*, 4(3).

Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & M.Alfian R. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.
<http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip>

