

## DAFTAR PUSTAKA

- Adela Riskita. (2022). *Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Menjadi Kukis untuk Meningkatkan Kreativitas dan Perekonomian Masyarakat*. UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
- Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–5.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Andhika, I., Pambudy, R., & Winandi, R. (2022). Daya Saing Produk Kelapa Indonesia di Negara Tujuan. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 6(4), 1632–1643. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2022.006.04.35>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI Biskuit 2973. *Badan Standarisasi Nasional*.
- Dahlia, M. (2023). *Adonan Kue Kering*.
- Delima Panjaitan. (2021). Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 1(2), 63–68.
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2024). *Statistik Perkebunan Jilid I 2022-2024*. Kementerian Pertanian. <https://ditjenbun.pertanian.go.id/>
- Dr. Ir. Mahdiah, M. kes. (2016). *Statistik Pendidikan*. PT. Remaja Rosdakarya.
- Fadillah Ishmah. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kedelai Kuning (Glycine max L. Merril.) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Butter Cookies*. Universitas Negeri Jakarta.
- Febriani, D. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Cookies*. Universitas Sriwijaya.
- Hanif Nisrina, H., & Yusuf, M. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Cookies Beras Hitam (Oryza sativa L.)* [Universitas Muhammadiyah Semarang]. <http://repository.unimus.ac.id>
- Imawan, M. L., Baskara, R., Anandito, K., & Siswanti, D. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XII(1), 21.

- Indra, A. (2018). Alat Pengering Parutan Kelapa (Desicated Coconut Oven). *Seminar Nasional Industri Dan Teknologi (SNIT)*, 429–478.
- Irfan Hakim. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (Coix Lacryma Jobi L) terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Kue Pukis*. Universitas Negeri Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khatimah Muchtar, H., Koapaha, T., Oessoe, Y., Program, ), & Pangan, S. T. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2).
- Kriswiyanti, E. (2013). Keanekaragaman Karakter Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L. ) yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi*, XVI(1).
- Lubis, Y. M., Satriana, S., Fahrizal, F., & Darlia, E. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2065>
- Mahendra K. (2018). *Variasi Konsentrasi Bungkil Kelapa Bubuk Dalam Pembuatan Coconut Chocolate Cookies*.
- Mubarak, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 175–180. <https://doi.org/10.17728/jatp.5864>
- Mudjajanto Eddy S., & Yulianti Lilik N. (2018). *Bisnis Roti* (Nurrohmah Febrianis, Ed.). PT. Penebar Swadaya.
- Mutiar, S., Arziyah, D., & Anggia, M. (2023). Karakteristik Kualitas Telur Komersial Berdasarkan Ekterior dan Interior dari Berbagai Jenis Telur. *Gontor Agrotech Science Journal*, 8(3), 130–137. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v8i3.9573>
- Putri Pratami, D., & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 01(02), 15–21.
- Rahayu S, Masrurah U, Slamet, Murtiyasa B, & Sumardi. (2024). Analisis Kesulitan Dalam Pembelajaran Konsep Mean, Median dan Modus Pada Peserta Didik Sekolah Dasar. *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 3, 106.

- Rahmadewi, Y. M., Hakika, D. C., Sulistiawati, E., Salamah, S., & Amelia, S. (2023). Pemanfaatan Ampas Kelapa Hasil Dapur Rumah Tangga Menjadi Pangan Olahan. *Indonesia Berdaya*, 4(4), 1311–1316.
- Ratnawati T., Syamsidah, & Qur'ani Besse. (2021). Inovasi Cookies Dengan Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch). *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 118–119.
- Raudhatul Jannah. (2017). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*. Universitas Negeri Padang.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake* (Kawanita, Ed.; first edition). Jakarta : PT. Kawan Pustaka.
- Rosida, Susilowati, & Manggarani AD. (2014). *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa (Quality Assessment of Coconut Fibres Cookies)*. 8(1).
- Rosida, Susilowati T, & D.A Manggarani. (2019). Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu :Tepung Ampas Kelapa Dan Penambahan Kuning Telur). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2, 59–60. <https://doi.org/10.33005/jtp.v2i1.1003>
- Subagio Achmad. (2010). Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *PANGAN*, 10.
- Sutisna I. (n.d.). *Statistika Penelitian*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Tarwendah, I. P., & dkk. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/531/388>
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., Kapu'allo, M., Karouw, S., Pengujian, B., Instrumen, S., Palma, T., Ilmu, A. P., Pangan, T., Pertanian, F., & Ratulangi, S. (2024). Mutu Sensori Cookies Ampas Kelapa. *Warta BSIP Perkebunan*, 2, 14–17.
- Wibowo R. Adie, & Handayani Susiasih. (2015). *Kue Kering Terfavorit* (first). PT Kawan Pustaka.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Teknik Kimia, J., Teknik, F., Sultan Ageng Tirtayasa Jln Jendral Sudirman, U. K., & Banten, C. (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>