

DAFTAR PUSTAKA

- Arifani, E. N. (2015). Analisis Pengeringan Kelapa (*Desiccated Coconut*) Menggunakan *Cabinet Dryer* Dengan Variasi Suhu, Ukuran Bahan, Dan Penambahan Natrium Bisulfit. *Skripsi*. Teknik Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Badan Standardisasi Nasional. (2000). Kelapa Parut Kering. SNI 01-3715-2000. Jakarta.
- Barlina, R., S. Karouw, R.T.P. Hutapea. (2004). Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) : Pengolahan, Pemanfaatan, Dan Peluang Pengembangannya. Monograf Pascapanen Kelapa. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Cahyadi, W. (2009). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Chan, E., & Elevitch, C. R. (2006). *Cocos Nucifera (Coconut)*. *Species Profiles For Pacific Island Agroforestry*. Hōlualoa. In *Permanent Agriculture Resources*
- Codex. (1991). *Codex Standard For Grated Dessiccated Coconut*. Codex Stan 177-1991.
- Ditjenbun. (2021). *Tree Crop Estate Statistics Of Indonesia 2017-2019*. In *Directorate General Of Estate Crops*.
- Efendi, R. (2011). Kombinasi Pemberian Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Pengurangan Santan Dalam Pembuatan Kelapa Parut Kering. *Jurnal Sagu*, 10(1), 35–41.
- Effendy, M. N., Nurhasanah, S., & Widyasanti, A. (2023). *Optimization Of Drying Parameters For Desiccated Coconut Powder Using Central Composite Design*. *Inmateh - Agricultural Engineering*, 70(2), 477–486. <https://doi.org/10.35633/inmateh-70-46>
- Fennemas, O. R., Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). *Fennema's Food Chemistry*. (S. Damodaran & K. L. Parkin (Eds.)). CRC Press Taylor & Francis Group.
- Gefalro, K., Widyasanti, A., & Nanda, M. A. (2023). Pengaruh Proses Pembekuan Daging Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Terhadap Karakteristik Produk Kelapa Parut Kering. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(2), 168–175. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.06>
- Hasbullah. (2001). Kelapa Parut Kering. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. www.warintek.ristek.go.id
- Hidayat, T., Sumangat, D., & Syah, A. N. A. (2010). Produksi, Potensi Pasar dan Diservikasi Produk Kelapa (Vol. 1). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Kementerian Pertanian. www.litbang.pertanian.go.id
- Kriswiyanti, E. (2013). Keanekaragaman Karakter Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) Yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi*. Vol. (17). No. 1. : 15-19.
- Lubis, Y. M., Satriana, Fahrizal, & Darlia, E. (2014). *The Formulation Of Desiccated Coconut Biscuits By Roasting And Without Roasting*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 39–43. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2065>
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera L.*) (Vol. 1). *BPFP - UNPATTI*.
- Mat, K., Abdul Kari, Z., Rusli, N. D., Che Harun, H., Wei, L. S., Rahman, M. M., Mohd Khalid, H. N., Mohd Ali Hanafiah, M. H., Mohamad Sukri, S. A., Raja Khalif, R. I. A., Mohd Zin, Z., Mohd Zainol, M. K., Panadi, M., Mohd Nor, M. F., & Goh, K. W.

- (2022). *Coconut Palm: Food, Feed, and Nutraceutical Properties*. In *Animals* (Vol. 12, Issue 16). MDPI. <https://doi.org/10.3390/ani12162107>
- Muchtadi, Deddy. (2010). Sulfit Dipermasalahan Dan Nitrit Dikurangi. <http://web.ipb.ac.id/%7Etpg/de/pubde.php>
- Ohler, J. G, dan S. S. Magat. (2023). *Cocos nucifera*. [http://uses.plantnet-project.org/en/Cocos-nucifera-\(PROSEA\)](http://uses.plantnet-project.org/en/Cocos-nucifera-(PROSEA)) Diunduh pada 14 September 2023.
- Pradhana, A. Y., & Karouw, S. (2016). Pencegahan Pencoklatan dan Kekerutan pada Permukaan Sabut Kelapa Muda dengan Antioksidan. *Buletin Palma*, 17, 165–173. <https://doi.org/10.21082/bp.v17n2.2016.165-173>
- Putri, Y. I. (2014). Analisis Pengeringan Kelapa Parut Menggunakan Kabinet Dryer dengan Variasi Suhu dan Metode Pemberian Natrium Bisulfit. *Skripsi*. Teknik Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Rahman, Farida. (2007). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pati Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Rahmi, S., Safrizal, Yusmanizar, & Susanti, D. (2021). Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) di PT. Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 27–34.
- Serin, S., Turhan, K. N., & Turhan, M. (2018). Correlation Between Water Activity And Moisture Content Of Turkish Flower And Pine Honeys. *Food Science and Technology (Brazil)*, 38(2), 238–243. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.31716>
- Statista Research Department. (2022). Coconut Production In The Asia-Pacific Region In 2020, By Country. <https://www.statista.com/statistics/661690/asia-pacific-coconuts-production-by-country/>
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*, 20(1), 15-26. <https://doi.org/10.33964/jp.v20i1.4>
- Tjitrosoepomo, G., (2000). Taksonomi Tumbuhan Spermathophyta. Cetakan ke-9, UGM Press, Yogyakarta.
- Van Steenis, C. G. G. J. Den Hoed/S Bloembergen, G & Eyma, P. J. (2005). Flora. Jakarta. PT Pradnya Paramita.
- Visvanathan, C. and S. Kumar. (2002). Small And Medium Scale Industries In Asia: Energy And Environment. Desiccated Coconut Sector. Regional Energy Resources Information Center (RERIC). Asian Institute of Technology. Bangkok, Thailand.
- Yahya, S., Mohd Shahrir, A., Amir Syariffudden, M. A., Shafie, A., Mohammad Shukri, J., Mohd Zaimi, Z. A., & Amir Redzuan, S. (2020). A Study Of Drying Parameters On Drying Time And Colour Quality Of Grated Coconut Using Tumbling Mechanism In Convective Dryer. *Food Research*, 4, 64–69. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(S6\).023](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(S6).023)
- Yuvita, L. V. A., Budiastira, I. W., & Hasbullah, R. (2022). Evaluation Of Chemical Content Of Desiccated Coconut Using Ft-Nir Spectroscopy. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1024(1), 0–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012020>