

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- Amalia, L., Sumantri, O, N., Rifqi, M. (2022). Sifat Sensory dan Kimia pada Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa Serta Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*. 8(2):243-251.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (2019). Official Methods of Analysis 21st Edition. Chemist Inc. Washington DC. P. 201-208.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis. Washington DC.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 2973:2018: Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: BSN. 2018.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 2973:2022: Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: BSN. 2022.
- Buulolo, M. H. (2023). *Formulasi Cookies dengan Tepung Labu Madu dan Tepung Kelapa Parut* (Doctoral dissertation, Institut Peratanian Stiper Yogyakarta).
- Febrianto, A. (2024). Studi Cemarkan Logam Berat (Fe, Pb, Cd, Cu dan Zn) dalam Umbi Singkong di Sekitar Area Eks Tempat Pemrosesan Akhir Leuwi Gajah. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(2), 8499-8505.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Indahyani, T. (2011). Pemanfaatan limbah sabut kelapa pada perencanaan interior dan furniture yang berdampak pada pemberdayaan masyarakat miskin. *Humaniora*, 2(1), 15-23.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan

- Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38.
<https://doi.org/10.22146/ijl.v0i0.73468>
- Jamilah, J., & Khaerunnisa, K. (2019). Aplikasi Tepung Kelapa Dalam Produk Roti Manis. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 14(1), 1-10.
- Karouw, S., & Santosa, B. (2018). Stabilitas Santan Kelapa pada Variasi Penambahan Emulsifier Natrium Kaseinat [Stability of Coconut Milk on Various Addition of Sodium Caseinate as Emulsifier]. *Buletin Palma*, 19(1).Kemenkes. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kementrian Pertanian. (2023). Analisis Kinerja Perdagangan Ubi Kayu. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral.
- Khotimah, K., Akbar, A. S., & Zamroni, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin LOUPE Vol*, 15(01), 16.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8.
- Lesmana, D. S. 2018. Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. [skripsi]. IPB. Bogor.
- 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).
- Mandei, J. H., Alim, D., Nuryadi, M., Riset, B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2019). Pengaruh pH sari buah pala terhadap kandungan gula reduksi dan tekstur permen keras effect of nutmeg juice pH on reducing sugar content and texture of hard candy. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1), 19-30.
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Dan Kacang Hijau (*Glycine max* Merr.) Dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 44-54.
- Mardiatmoko, G., Aryanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L)*. Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Patimura. <file:///C:/Users/user/Downloads/BUKUPRODUKSIKELAPA.pdf>
- Maryam, A. (2023). Analisis Kimia Dan Organoleptik Bubuk Penyedap Rasa Berbasis Limbah Udang Sebagai Alternatif Penyedap Alami. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 68-85.

- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biscuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Muniroh, L. P., Hasanah, N, L. (2024). Formulasi dan Kandungan Gizi Cookies Gluten Free Casein Free (GFCF) Berbahan Modified Cassava Flour (MOCAF), Garut dan Tempe Koro. *Jurnal Kesehatan Tambusai*.vol 5, No 3.
- Nuroso, A. (2013). Pengolahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) di PT. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 50-56.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik sensori dan daya kembang roti mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197-204.
- 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.
- Perwitasari, T., Munandar, E., & Ardian, L. (2023). MENGEMBALIKAN KEJAYAAN VANILI DI INDONESIA DENGAN “BISNIS EMAS HIJAU DARI RUMAH”. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(2), 20-23.
- Polii, F. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Kue Kering [The Effect of Coconut Flour Substitution on Nutrient Content and Organoleptic Properties of Cookies]. *Buletin palma*, 18(2), 91-98.
- Pratami, D. P., Erminawati, E., & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(02), 15-21.
- Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. (2015). Model sistem dinamik ketersediaan singkong bagi industri tape di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 162-173.
- Rahmi, S., Safrizal, S., Yusmanizar, Y., & Susanti, D. (2021). Kajian Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di PT. Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2).
- Reihan, N. D., Daima, A. S., Lukviana, D. L., Ridha, M. R., Putri, L. A., Hadian, H. I., ... & Rahmadewi, Y. M. (2022). Buku Panduan Pengembangan Produk Olahan Pangan Singkong.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). Pengaruh proporsi penambahan pati ganyong (*Canna edulis* Ker.) terhadap sifat fisiko kimia serta tingkat kesukaan cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186-205.

- Rosida, D. F. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka: Peer Review dan Similarity.
- Salam, A. K. (2020). Ilmu tanah. *Akademika Pressindo*.
- Saloko, S., Wiryasri, W., Utami, V. W., Ramadhini, R. A., Sari, B. D. N., Monica, D. A., ... & Hadi, Y. (2022). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong Pada Masyarakat Di Kelurahan Geres, Lombok Timur. *Jurnal Gema Ngabdi*, 4(2), 202-207.
- Saputra, A. W. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Sensori Cookies. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Sarno, Eko Apriliyanto, & Dwi Ari Cahyani. (2022). Penerapan Teknologi Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Mendukung Desa Mandiri Mocaf Desa Pesangkalan Kabupaten Banjarnegara. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(3), 584–595.
- Silvia, D., Widodo, S. (2018). Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. Seminar Nasional Sinergitas Multi disiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Vol 1: 317-321.
- Siregar, A., & Annisa, W. (2020). Ameliorasi berbasis unsur hara silika di lahan rawa. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 14(1), 37-47.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>
- Sutiya. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Kelapa Parut Kering. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian proporsi tepung jagung (*Zea mays*) dan tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan penambahan kuning telur pada biskuit jagung. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 122-129.
- Tarigan, T. Y., Efendi, R., & Yusmarini, Y. (2015). *Pemanfaatan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Mi Kering* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., Kapu'Allo, M., & Karouw, S. (2024). MUTU SENSORI COOKIES AMPAS KELAPA. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1), 14-17.

- Utami, Y. P. (2020). Pengukuran parameter simplisia dan ekstrak etanol daun patikala (*Etlingera elatior* (Jack) RM Sm) asal kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 24(1), 6-10.
- Wahyurini, E., & Sugandini, D. (2021). Budidaya dan Aneka Olahan Singkong.
- Wibowo, F. B., Tutik, T., & Amalia, P. (2024). Standarisasi Mutu Simplisia Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Analis Farmasi*, 9(2).
- Widasari, M., & Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu–Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-journal Boga*, 3(3), 222-228.
- Widiastuti, D., Mulyati, A.H. dan Septiani, M., (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri Virgin Coconut Oil (VCO). *Ekologia*. 15(1), 29-34.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, A. (2020). Aplikasi Support Vector Machine (SVM) untuk Pencarian Binding Site Protein-Ligan. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 8(2), 157-161.
- Yashinta, R, M., Handayani, C, B., Afriyanti. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product* (Vol. 1, Issue 1).
- Yudaswara, R. A., Rizal, A., Pratama, R. I., & Suryana, A. A. H. (2018). Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (*Oreochromis niloticus*)(Studi Kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. IX No, 104*,