

DAFTAR PUSTAKA

- Afiatun, W. (2015). Deteksi Frekuensi Akustik pada Buah Kelapa Magelang (*Cocos nucifera*) Menggunakan *Software Spectra PLUS-DT*. *Jurnal Fisika Indonesia*, 19(57), 51–54..
- Agustini, H. (2003). Studi Tentang Teknologi Pembuatan Kelapa Parut Kering. In *Media UPT Perpustakaan* (Vol. 1). Universitas Jember.
- AOAC. (1999). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington, USA.*
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.*
- Azhar, A., Medy, F., Anggreini, D., Yoda T., D. O. (2023). Daya saing dan potensi pengembangan ekspor produk kelapa parut kering keenam negara uni eropa. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Dan Bisnis*, 2(316), 20–26.
- Artati, Enny Kriswiyanti, Fitri Wulandari, Riski Nalendra Sukma, Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, and Universitas Sebelas Maret. 2013. “Pengaruh Konsentrasi Katalis Asam Dan Kecepatan Pengadukan Pada Hidrolisis Selulosa Dari Ampas Batang Sorgum Manis.” 12(1):17–22.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2014. Klasifikasi tanaman Kelapa. BPTP
- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya (Vol. 3). Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Dirjen Dirjen Perkebunan Kemenpan RI. (2020). Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022. Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan, 1–572.
- Firdana, Khoridho P, and Ernia N.D. 2021. “Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Rendemen Minyak Kelapa Pada Metode Basah.” *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 7(2):649–54. doi: 10.33795/distilat.v7i2.289.
- Gefalro, K., Widayanti, A., & Nanda, A. (2023). Pengaruh Proses Pembekuan Daging Kelapa (*Cocos nucifera* L .) Terhadap Karakteristik Produk Kelapa Parut Kering *Effect Of Freezing Coconut (Cocos nucifera L .) Meat on The Desiccated Coconut Characteristics. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(2), 168–175.
- Ginting, W. L., Harahap, L. A., & Rohana, A. (2015). *The Effect of Temperature Variation on Quality of Desiccated Coconut Dried in Desiccated Coconut Dryer. Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(3), 407–411.
- Hidayat, Alif, Rahim, A., & Rostiati. (2023). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Tepung Ampas Kelapa pada Berbagai Pengeringan. *Jurnal Agrotekbis*, 11(1), 9–16.

Hidayat, T., Sumangat, D., & Syah, A. N. A. (2010). Produksi, Potensi Pasar dan Diservikasi Produk Kelapa. In badan penelitian dan pengembangan pertanian (Vol. 1). Balai kementrian pertanian republik indonesia.

Kalimantan Timur.

Kurniawan, H., Muiz, A., Mbele, M. I. F., Dini, R. O., & Baskara, Z. W. (2020). Karakteristik Pengeringan Kelapa Parut Menggunakan Alat Pengering Silinder Tipe Rak. *Jurnal Agrotek*, 14(2), 286–294. <https://doi.org/10.21107/agrotek.v14i2.6268>.

Kusumaningrum, D. (2019). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering Terhadap Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. *skripsi Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Semarang.

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), 1–43. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2065>.

Mahendra, K. G. M. (2018). Variasi Konsentrasi Bungkil Kelapa Bubuk Dalam Pembuatan (*Coconut chocolate cookies*). *Skripsi Universitas Jember*.

Mukin, Romualdus Gabriel Lolong. 2019. “Studi Pembuatan Minyak Kelapa (*Cocos Nucifera Linneaus*) Virgin Coconut Oil (VCO).” *Skripsi Universitas Bosowa*.

Ningrum, S. (2017). Etnobotani Kelapa (*Cocos nucifera*) pada Masyarakat Desa Sungai Itik Kecamatan Sadu Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Skripsi Pendidikan Biologi*, 2, 1–10.

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. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.56>

Purba M, F., Djarkasi G., S.S, L. T. M. (2021). Tingkat Kesukaan Panelis dan Sifat Kimia Manisan Kering Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Journal of Public Health*, 2(1), 7–13.

Rahmatin, A., & Zainuri, N. R. (2023). Kajian variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan terhadap mutu kelapa parut kering. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 33–43.

Rahmi, A. (2023). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tepung Ampas Kelapa Menjadi Cookies Kelapa Di Kecamatan Mendahara Ulu. *Skripsi Universitas Jambi*.

Rahmi, S., Safrizal, S., Yusmanizar, Y., & Susanti, D. (2022). Kajian Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Di PT. Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 27–34. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4657>.

- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik Dan Analisis Kekerabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57–66. <https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v8i1.236>.
- Safitri, E. (2020). Analisis komparatif usaha tani kelapa hibrida dan kelapa dalam di kecamatan pelangiran kabupaten indragiri hilir. In *skripsi fakultas dan peternakan universitas islam negeri* (Vol. 1, Issue 3). Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Samah, E., & Ardiansyah, A. (2022). Budidaya Kelapa Hibrida. *All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society*, 2(4), 50–56. <https://doi.org/10.58939/afosj-las.v2i4.474>.
- Sri Akumi. 1992. “Pengaruh Penambahan BHT (*Butylated Mydroxytoluene*) Dan Umur Berbagai Kultivar Kelapa Terhadap Karakteristik Mutu Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Yang Dihasilkan.” *Skripsi Institut Pertanian Bogor*.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. Kelapa Parut Kering (*Dessicated Coconut*).
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian* . Universitas Jember, 20(1), 15–26.
- Tanihatu, Fransisca W.A , Pratiwi Ery, L. D. (2020). Pengaruh Lama Waktu dan Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Dessicated Coconut*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2004), 2234–2239 <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>.
- Towaha J, Gusti I and Rusli. 2008. “Komponen Buah Dan Fitokimia Daging Buah Kelapa Genjah.” *Agrin* 12(1):1410–39.
- Winarti, Rahmadi, S., & Parmadi, P. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kelapa Dalam di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Ekonomi Aktual*, 1(3), 141–148. <https://doi.org/10.53867/jea.v1i3.56>
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.