

DAFTAR PUSTAKA

- Adekunle, O. A. (2014). Evaluation of Cookies Produced From Blends of Wheat Cassava and Cowpea Flours. *International Journal of Food Studies*, 3(2), 175–185. <https://doi.org/10.7455/ijfs/3.2.2014.a4>
- Afiatun. (2015). Deteksi Frekuensi Akustik Pada Buah Kelapa Magelang (Cocos Nucifera) Menggunakan Software Spectra PLUS-DT. *Jurnal Fisika Indonesia*, 19(57), 51–54. <https://doi.org/10.22146/jfi.27277>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. 41–54.
- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Jurnal Perspektif*, 3(2), 46–60.
- Boz, H. (2019). Effect of Flour and Sugar Particle Size on the Properties of Cookie Dough and Cookie. *Journal of Food Sciences*, 37(2), 120–127. <https://doi.org/10.17221/161/2017-CJFS>
- BSN. (1992). SNI 01-2973-1992 Cookies. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–4. https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf#
- Cookies (2973:2011), B. S. N. (2011). SNI 01-2973-2011 Cookies. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–41.
- Indrayana, P. (2016). *Pengaruh Proporsi Ampas Tahu Sutera Dan Kelapa Parut Kering Serta Penambahan Kuning Telur Bebek Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Cookies*. Universitas Brawijaya.
- Kurniawan, H. (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 Fisik Dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan [Universitas Semarang]. In *Teknologi Pangan Universitas Semarang*. https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/01/2019.01.23_PLAN-NACIONAL-DE-CANCER_web.pdf
- Lubis, Y. M. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *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.). In R. Loppies (Ed.), *Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura*.
- Ningrum, M. S. (2019). Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Setang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. In *Universitas Medan Area*. Universitas Medan Area.
- Oktaviana, A. S. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Rahmatin, A., Zainuri, & Nofrida, R. (2023). Kajian Variasi Umur Kelapa dan Jenis Perlakuan Pendahuluan terhadap Mutu Kelapa Parut Kering. *Jurnal EduFood*, 1(1), 33–43.

- 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.
- Riono, Y., Marlina, Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Merdesci, H. (2022). Karakteristik Ragam serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera) oleh Masyarakat di Desa Sungai Sorik dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Selodang Mayang*, 8(1), 57–66.
- Rosida, D. F. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosima Sagittifolium) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Salamah, I. R. (2017). Diversifikasi Cookies dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima. In *Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Surakarta.
- Siriphanich, J. (2011). Kelapa (Cocos nucifera L). *Jurnal Universitas Kasetsart*, 32.
- Sri Akumi. (1992). Pengaruh Penambahan BHT (Butylated Hydroxytoluene) dan Umur Berbagai Kultivar Kelapa Terhadap Karakteristik Mutu Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) yang dihasilkan. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*, 137.
- Suhesman, S. P. (2022). *Analisis Kinerja Perdagangan Kelapa* (Mas'ud & S. Wahyuningsih (eds.); 1st ed.). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementerian Pertanian.
- Tanihatu, Fransisca Welly Anggraeni , 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>
- Winarti, W. (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>
- Yashinta, M., Handayani, C., & Afriyanti, A. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak [Chemical, Physic and Organoleptic Characters of Mocaf Flour Cookies with variations and type of fat]. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 1–11. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 119–123. <https://doi.org/10.17728/jatp.200>