

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2012. Official Methods of Analysis. Arlington: AOAC.
- Antu, M. Y., Hasbullah, R., & Ahmad, U. (2017). Dosis Blansir Untuk Memperpanjang Umur Simpan Daging Buah Kelapa Kopyor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(2), 91. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v13n2.2016.91-98>
- Arokiamary, S. (2020). Processing and Quality Evaluation of Osmotic Dehydrated Coconut. *Indian Journal of Pure & Applied Biosciences*, 8(3), 255–261. <https://doi.org/10.18782/2582-2845.8095>
- Badan Standarisasi Nasional. (2000). Kelapa Parut Kering. SNI 01-3715-2000. Jakarta
- Bahtiar, A., Noor, T. I., & Setia, B. (2020). Keragaan Agroindustri Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) (Studi Kasus Pada Agroindustri Kelapa Parut Kering di Desa Cidadali Kecamatan Cikalong Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(1), 182. <https://doi.org/10.25157/jimag.v7i1.2585>
- Budianta, T. D. W., & Angriani, V. (2003). Kajian Pengaruh Varietas Dan Lokasi Tanam Kelapa (Cocos Nucifer Linn) Terhadap Kualitas Santan Bubuk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrittion)*, 4(1&2), 32-35
- Deisberanda, F., Nurbaeti, S., & Kurniawan, H. (2019). Analisi Kadar Asam Lemak Bebas Dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Pontianak*, 4(2), 1–8.
- Efendi, R. (2011). Kombinasi Pemberian Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Pengurangan Santan Dalam Pembuatan Kelapa Parut Kering. In *Jurnal Sagu* (Vol. 10, Issue 1, pp. 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>
- Gefalro, K., Widyasanti, A., & Nanda, M. A. (2023). Pengaruh Proses Pembekuan Daging Kelapa (Cocos nucifera L.) Terhadap Karakteristik Produk Kelapa Parut Kering. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(2), 168–175. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.06>
- 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.
- Khasanah, T. U. (2018). Uji Efektivitas Air Kelapa Muda Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri Escherichia coli, Salmonella typhi, dan Shigella sp. Penyebab Penyakit Diare. *Skripsi*, 7–26.

- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. (2012). *Pembuatan_Mocaf_Modified_Cassava_Flour_Dengan bantuan fermentasi menggunakan*. 1(1), 1–6.
- 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. *Agrointek*, 14(2), 286–294. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.6268>
- Mahmud, Z., & Ferry, Y. (2005). Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa. *Perspektif*, 4(2), 55–63.
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. (2018). (Cocos nucifera L.) Gun Mardiatmoko. In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura* (Issue February).
- Nasir, N., Nurhaeni, & Musafira. (2014). Pemanfaatan Arang Aktif Kulit Pisang Kepok Sebagai Adsorben Untuk Menurunkan Angka Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas. *Journal of Science and Technology*, 3(1), 18–30.
- Nathamol Chindapan, Kanjanalak Sreepalerd, Tidarat Inkaew, Nattiga Silalai, & Tunyaporn sirilert. (2014). Effect of Pretreatment and Drying Temperature on Drying Kinetics and Selected Quality Attributes of Dried Desiccated Shredded Coconut. *Academic Science and Technology Conference, March*, 317–323.
- 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>
- Paputungan, M., & Monoarfa, W. (2023). Penentuan Kondisi Optimum Proses Blanching Terhadap Mutu Tepung Kelapa (Desiccated Coconut). *Jamb J.Chem*, 5(1), 13–18.
- Pasaribu, A. S. (2022). Uji Efektivitas Limbah Tempurung Kelapa (Cocos Nucifera.) Sebagai Bahan Pembuatan Briket Menggunakan Perekat Lateks. *Fakultas Sains Dan Teknologi*.
- Prasetyo, G., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Review: Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(4), 593–600. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i4.302>
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2622>
- Purba, H. J., Erwidodo, Hestina, J., Yusuf, E. S., Azahari, D. H., Dabukke, F. B., & Darwis, V. (2021). Export performance and competitiveness of Indonesian coconut oil and desiccated coconut. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 892(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/892/1/012072>
- Purwanti, M., Jamaluddin P, J. P., & Kadirman, K. (2018). Penguapan Air Dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 127. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5524>

- Putra, G. M. D., & Setiawati, D. A. (2021). Model Arrhennius Untuk Memprediksi Penyimpanan Kelapa Parut Kering. *Protech Biosystems Journal*, 1(1), 18. <https://doi.org/10.31764/protech.v1i1.5976>
- Rahmatin, A., & Nofrida, R. (2023). Kajian Variasi Umur Kelapa Dan Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Mutu Kelapa Parut Kering. *Jurnal Edukasi Pangan* 1(1), 33-43
- Rindengan, B. (2004). Potensi Kelapa Muda Untuk Kesehatan Dan Pengolahannya. *Perspektif* 3, 46–60.
- 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.
- Runtunuwu, S. D., Assa, J., Rawung, D., & Kumolontang, D. A. N. W. (2011). Kandungan Kimia Daging dan Air Buah Sepuluh Tetua Kelapa Dalam Komposit The Chemical Content of the Endosperm and Water Fruit of Ten Parents. *Buletin Palma*, 12(1), 57–65.
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode cabinet dryer terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (Malus domestica Borkh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Tenda, E. T. (2018). Keragaan dan Potensi Produksi Kelapa Dalam Babasal; Performance of Babasal Tall and It's Potential Production. *Buletin Palma*, 18(2), 73. <https://doi.org/10.21082/bp.v18n2.2017.73-81>
- Towaha, J., Indriati, G., & Rusli. (2008). Komponen buah dan fitokimia daging buah kelapa genjah. *Agrin*, 12(1), 1410–1439. <https://jurnalagrin.net/index.php/agrin/article/view/76>
- Umesha, S., & Narayanaswamy, B. (2016). Growth Promoting Substances and Mineral Elements in Desiccated Coconut Mills (DC) Coconut Water. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 5(4), 532–538. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2016.504.060>
- Wisang Irwandana, P., Kristanti, Y., Daradjati, S. (2016). Perbedaan Perubahan Warna Pada Bahan Restorasi Giomer Dan Kompomer Pasca Aplikasi Bahan Bleaching Berbahan Dasar Hidrogen Peroksida 40% Sebagai Bahan in office Bleaching. *J Ked Gi*, 7(2), 145–150.
- Yahya, M. A., C. W. Ngah, C. W. Z., Hashim, M. A., & Al-Qodah, Z. (2015). Preparation of Activated Carbon from Desiccated Coconut Residue by Chemical Activation with NaOH. *Journal of Materials Science Research*, 5(1), 24. <https://doi.org/10.5539/jmsr.v5n1p24>
- Yahya, S., Mohd, S. A., Nur Hamizah, A. G., & Mohd Zuhair, M. N. (2024). Comparative study of modelling, drying kinetics and specific energy consumption of desiccated coconut during convective and infrared drying. *Food Research*, 8(5), 184–200. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(5\).495](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(5).495)