

DAFTAR PUSTAKA

- Adilla, A. A. 2022. "Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Karakteristik Mie Kering Mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Agustini, H. 2003. Studi Tentang Pembuatan Kelapa Parut Kering. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Andarwulan, N., F, Kusnandar., dan D, Herawati. 2011. *Analisis pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia.
- BPOM. 2008. Informatarium Obat Nasional Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan. Republik Indonesia. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. SNI 7381-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2022. *Syarat Mutu Cookies*. SNI 2973-2022. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Syarat Mutu Bungkil Kelapa (coconut meal)*. SNI 2904-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Belitz, H. D., Grosch, W., and Scheiberle, P. 2008. *Food Chemistry. 4th Revised and Extended Edition*. Springer Verlag, Berlin.
- Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado Gado Instan [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3)

- Chen J., N. Khandelwal ., Z. Liu . dan T. Funami. 2013. *Influences of Food Hardness on the Particle Size Distribution of Food Boluses*. Arch. Oral Biol. 58, 2293-298.
- Damongilala, L. J. 2009. Kadar Air dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (Hemirhampus Sp.) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. Jurnal Ilmiah Sains 9(2):190-198.
- Dewi, D. N. K., Damiami, dan C. I. R., Marsiti. 2018. *Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon*. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Bali.
- Dini, Z. R. dan N. Rustanti. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Tingkat Kesukaan Roti. Journal of Nutrition College 3(1): 213-221
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fajriarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., Basito, 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). Jurnal Teknosains Pangan. Vol 1. Hal 49–50.
- Fauziah, M. 2011. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Gusmita, R. 2019. *Pengaruh Perbandingan Bubuk Kelapa Kering (Cocos nucifera, L.) Terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Kue Ladu*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Handayani, S. dan R. A. Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Hardiyanti dan Nisah K. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA Ar-Raniry Chemistry Journal* 1(3): 103-107.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Herni S, Tamrin Dan N. Asyik. 2018. Penilaian Organoleptik Serta Proksimat Biskuit Tinggi Serat Berbasis Tepung Kaopi Fermentasi Dan Ampas Kelapa. *J. Sains Dan Teknologi Pangan* Vol. 3, No.3, P. 1379-1392
- Hersoelistyorini, W., S.S. Dewi dan A.C. Kumoro. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Di dalam : Diseminasi Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan. Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa The 2nd University Research Colloquium. Semarang 29 Agustus 2015. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Ilham, A. 2019. *Pemanfaatan Blondo (Hasil Samping VCO) dan Tepung MOCAF sebagai Bahan Baku Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kadirantau, D. M. E. 2000. *Kajian Isothermi Sorpsi Air (ISA) dan Stabilitas Tepung Ketan Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kemenkes, R. I. 2018. Tabel komposisi pangan indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kustyawati, M. E. 2020. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Pustaka Media. Lampung.

- Langkong, J., R. Latief., dan N. Syaifudin. 2018. *Pengaruh penambahan bubuk bungkil kelapa terhadap permen coklat yang dihasilkan*. J. Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks, 27-36.
- Lin, J.H., Singh, H., Chang, Y.T. and Chang, Y.H. 2011. Factor Analysis of the Functional Properties of Rice Flours from Mutant Genotypes. *Food Chem.* 126: 1108–1114.
- Liptan, 2006. Ampas Kelapa Limbah VCO Untuk Pakan Ternak Ruminansia. Departemen Pertanian BPTP Yogyakarta.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno.* 1 (1): 130-138.
- Mahendra, K. G. M. 2018. *Variasi Konsentrasi Bungkil Kelapa Bubuk dalam Pembuatan Coconut Chocolate Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Manley, D. J. R. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited. Abington.
- Mardiatmoko, G., M. Ariyanti., dan R. Loppies. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Coco Nusifera. L)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura. Ambon.
- Marina, A. M., Y. B. Che Man., dan I. Amin. 2009. *Virgin Coconut Oil: Emerging functional food Oil*. *Trends in Food Science and Technology*, 20(10), 481-487.
- Menanti, N. W., Z. L. Sarungallo., dan B. Santoso. 2021. *Pengaruh Penggunaan Tepung Buah Pandan Tikar (Pandanus tectorius Park.) Terhadap Sifat*

Organoleptik dan Komposisi Kimia Kue Kering Sagu (Metroxylon sp.). Agritechnology, 4(1), 23-32.

- Ningsih, S. R. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., dan Narsih. 2017. Pembuatan Flakes dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. Jurnal Teknologi Pangan, 8(2), 163–170.
- Oktaviana, D, Zuprizal, dan Suryanto, E.2010. Pengaruh Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil Dalam Ransum Terhadap Performan Dan Produksi Karkas Ayam Broiler. Buletin Peternakan Vol. 34 (3):159-164
- Ottong, Y., Tamrin., dan D. Wahab. 2017. *Pengaruh penambahan tepung tempe dan tepung rumput laut (eucheuma cottonii) terhadap karakteristik organoleptik sagon kelapa*. J. Sains dan Teknologi Pangan 2 (2) : 496-507.
- Palinggi, N. N., Rachmansyah, dan Usman. 2002. *Pengaruh pemberian sumber lemak berbeda dalam pakan terhadap pertumbuhan ikan kuwe (caranx sexfasciatus)*. J. Penelitian Perikanan Indonesia, 8(3):25-29.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pongajow, N.J., Djarkasi, G.S.S., dan Mandey, L.C., (2015), Pendugaan Umur Simpan Halua Kenari Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius pada UKM Kepulauan Sitaro. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Volume 3 (2), Badan Pelaksana Penyuluhan Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan, Kepulauan Sitaro

- Prasetya, E. E. 2020. *Pengaruh Substitusi Jenis dan Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap Karakteristik “Kue Bangkit”*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Prasetyo, A., D. Ishartani., D.R Affandi. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3 (1) 15-25.
- Pratama, R. I., I. Rostini., dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*) *Jurnal Akuatika* Vol. V No. 1/ Maret (hal 30-39). ISSN 0853-2532.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Puspayeti, D. 2018. *Pengaruh Bubuk Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera, L*) Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fisik Kue Bawang*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Raditrini, dan R. Hani. 2015. *165 Resep Kue Kering Klasik dan Modern*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Ratnawati, M. I. 2012. *Pembuatan Kue Sagon Kering*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sari, L dan T. Purwadaria. 2004. *Pengkajian Nilai Gizi Hasil Fermentasi Mutan *Aspergillus Niger* pada Substrat Bungkil Kelapa dan Bungkil Inti Sawit*. *Biodiversitas.*, 5(2), 48-51.
- Setyamidjaja, D. 2008. *Bertanam Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Sitoresmi, M. A. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sriwahyuni I. 2010. Uji fitokimia ekstrak tanaman anting-anting (*Acalypha Indica* Linn) dengan variasi pelarut dan uji toksisitas menggunakan brine shrimp (*artemia salina leach*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suprpto, H. 2006. *Pengaruh substitusi tapioka untuk tepung beras ketan terhadap perbaikan kualitas wingko*. J. Teknologi Pertanian. 2(1):19- 23.
- Suryani, I., P. Ardiningsih., dan M. A. Wibowo. 2018. Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (*Oryza Sativa* L) dan Ketan Putih (*Oryza Sativa Glutinosa*) Serta Analisis Kandungan Gizinya. J. Kimia Khatulistiwa. 7(4): 75-82.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas Press. Padang.
- Tongkal, F. M. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays* L) dan Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Uji Organoleptik Kue Kering*. [Doctoral dissertation]. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Usman, U., Laining, A., dan Kamaruddin, K. 2014. *Fermentasi bungkil kopra dengan rhizopus sp. dan pemanfaatannya dalam pakan pembesaran ikan bandeng di tambak*. J. Riset Akuakultur, 9(3), 427-437.
- Wahyuni, A. N. 2021. Pengembangan Produk Kue Bagea Sehat Sebagai Pangan Darurat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Walsh, K., O'kiely, P., Moloney, A. P., dan Boland, T. M. 2008. *Intake, Digestibility, Rumen Fermentation and Performance of Beef Cattle Fed Diets Based on Whole-Crop Wheat or Barley Harvested at Two Cutting Heights Relative to Maize Silage or Ad Libitum Concentrates*. *Animal Feed Science and Technology*, 144(3-4), 257-278.
- Wenzhao, L., Gguangpeng, L., Baoling, S. Xianglei T., Xu, S. 2013. Effect of Sodium Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough. *Adventure Journal of Food Science and Technology*.
- Wijayanti, A. D. P. 2013. Biskuit Tauge Sebagai "Healthy Super Food" Berbasis Sumber Daya Lokal. Menuju Masyarakat Madani Dan Lestari. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas Press. Padang.
- Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Yulvianti, Meri. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Ampas Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*. Vol 5 No 2: 101-107.

