

DAFTAR PUSTAKA

- Abshar, U. 2016. Analisis Tegangan Kinematik dan Dinamik pada Mesin Adonan Kue Ladu Arai Pinang dengan Menggunakan Autodesk Inventor. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Andalas. Padang. Hal. 1-2.
- Afrianti, F. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3 (2): 1-16.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. Buletin Teknologi Pertanian. Hal. 82-84.
- Amin, S. dan P. kurniadhi. 2014. *Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal. 2.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 321–325.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Inc. Washington D.C. pp. 185-189.
- Astuti, J. 1992. Pengaruh Pembuatan Tepung Beras Kaya Protein Terhadap Sifat Fisik, Kandungan Zat Gizi, Serat Kasar dan Serat Makanan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 8
- Azhar, M. 2016. *Biomolekul Sel*. UNP Press. Padang. 258 hal.
- Barlina, R. 2004. *Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. 3(2): 46-60.
- Ben, E. S. 2008. *Teknologi Tablet*. Andalas University Press. Padang. Hal. 28-29.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa*. Direktorat Jenderal Perkebunan-Kementerian Pertanian. Jakarta. Hal. 46.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- _____. 2000. SNI 01-3715-2000. *Syarat Mutu Kelapa Parut Kering*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- _____. 2009. SNI 01-3549-2009. *Syarat Mutu Tepung Beras*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta. Hal 90.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta.
- Fattah, M. A, dan Y. Bachtiar. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 86 hal.
- Harahap, S.E, Y.A. Purwanto, S. Budijanto, dan A. Maharijaya. 2018. Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang Hasil Pemuliaan. [Artikel]. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendarwati, I. 2003. Pembuatan Produk Instan Berbasis Singkong dan Kelapa Sebagai Alternatif Pangan Olahan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 69 hal.
- Hutabarat, T.S. 2001. *Koefisien Difusi Tepung Beras pada Berbagai Suhu dan Kelembaban Udara Lingkungan yang Berbeda*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 12-13.
- KBBI. 2018. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at: <http://kbbi.web.id>. [Diakses 26 Desember 2018].
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Lemak Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia (UI press). Jakarta.
- Kusharto, C.M. dan Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8 (2): 137-144.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan*. Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Meldasari, Y.L., Satriana, Fahrizal, dan D. Eni. 2014. Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal teknologi dan industri pertanian Indonesia*. 6(2):39-43.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal. 279.
- Mulyono. 2009. *Kamus Kimia*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 250.
- Murni, A. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Bawang Kentang Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 5 (1): 11-25.

- Nitti, N. 2004. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Biji Melinjo terhadap Kualitas Produksi Emping Melinjo. [Skripsi]. Universitas Lampung. Lampung.
- Palungkun, R. 1994. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Swadaya. Jakarta.
- Prihantoro, S. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 53-60.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset : Yogyakarta. 153 Hal.
- Riana. 2016. *Trik Jitu Awetkan Kelapa Parut*. <http://www.jitunews.com>. (diakses pada tanggal 18 April 2018).
- Saputri, F. 2018. Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras terhadap Karakteristik Kue Arai Pinang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 25-26.
- _____. "Proses Pembuatan Kue ladu" [Wawancara]. 1 Maret 2018.
- Sari, D.P. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian terhadap Karakteristik Tepung Tulang. *Artikel Ilmiah Teknik Pertanian Lampung*. Lampung. Hal. 45-50.
- Setyaningsih, D., A. Apriantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 5-20.
- Setiawati, A.R dan Ulyarti. 2015. Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*. 17(1):84-89.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. 176 hal.
- Sirait, M.R. 1992. Penentuan Sorpsi Isotermi Kelapa Parut Kering dari Kelapa Khina-1, Khina-2 dan Khina-3. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 6.
- Sopianti, D. S. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*. 2 (2): 100-105.
- Spigel, A. 1992. *Shelf Life Testing*. Cit Brown, W.E., Plastic and Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication. New York: Marcel Decker, Inc.
- Subagio, A. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*. 20(1):15-26.
- Sudarmadji, S., Haryono.B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sudirman. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (2): 30 – 41.
- Suhardiman, P. 1999. *Bertanam kelapa hibrida*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Sumaryanto. 2009. Diversifikasi Sebagai Salah Satu Pilar Ketahanan Pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 27 (2): 93 – 108.
- Sunaryo. 1985. *Pengolahan Produk Serealia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief, R., dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta. Hal. 185.
- Syarief, R., S. Santausa, dan St.B. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 1.
- Tarigan, T.Y. 2015. Pemanfaatan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Universitas Riau*. Vol 2. No 2.
- Tartwojo, C.S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. Jakarta. 144 hal.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Universitas Padjajaran. Bandung. Hal. 52.
- Utami, R. 2016. Kuliner Nusantara Indonesia. <http://dapur.nusantara.indonesia.blogspot.co.id>. (diakses pada tanggal 14 Mei 2018).
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 159 hal.
- Wasono, M.S.E., dan Yuwono, S.S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2): 178-187.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.