

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V., Sugitha, I.M, dan Sandhi, P.A., (2017). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moshata ex. Poir*) terhadap Karakteristik Kue Lumpur. Jurnal ITEPA. 6(2), 11-20.
- Badan Standar Nasional (BSN). (1992) Syarat Mutu Cookies (SNI 01-2973-1992). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, (2011). SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Barlina, (1997). Komposisi ampas kelapa [www. Library-gunadarma.ac.id](http://www.library-gunadarma.ac.id)
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) Terhadap Kualitas Cookies. (skripsi). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fakultas Pertanian Universitas Riau Pekanbaru
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. (2012). Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). Jurnal Teknosains Pangan. 1(1):48-57.
- Gaspersz, (1991). Metode Perancangan Percobaan. CV. ARMICO, Bandung.
- Hardiyanti, dan Nisah, K., (2019). Analisa Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. ArRaniry Chemistry Journal. 1(3), 103-107.
- Hasan, I (2018). Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap mutu brownis. Gorontalo agriculture technology journal I (1), 59. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.168>
- Hasan, I. (2018). Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap mutu brownies. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1(1), 59-67.
- <https://cookpad.com/id/resep/15984037-cookies-ampas-kelapa>
- <https://tester-uji.com/proses-pembuatan-tepung-kelapa/>
- Janah, S.I., Wonggo, D., Mongi, E.L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D.M., dan Sanger, G., (2020). Kadar Serat Tepung Buah Mangrove

Sonneratia alba Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. Media Teknologi Hasil Peternakan. 8(2), 50- 57.

Koromput, A.R.H., Fatimah, F. dan Wuntu A.D.,(2018). Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu, dan Waktu Fermentasi. Jurnal Ilmiah Sains. 18 (1), 31-34.

Kurang, R. Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya sebagai Tepung Pembuat Kue. Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 3(1), 10-16.

Kusnandar, F.,(2019). Kimia Pangan Komponen Makro. Pt Bumi Aksara, Jakarta.

Lumoindong, F. dan Mamuaja, C.F., (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. 5(1), 24-28.

Marliyati, S.A. (1992). Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. PAU. Pangan dan Gizi IPB, Bogor

Miskiyah, mulyawati, I end Haliza, W. (2006) menafaatan ampas kelapa limba pengolahan limba pengolahan minyak kelapa murni menjadi pakan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Viteriner. Pustlibang Peternakan, Bogor, Pp. 880-884

Nugraha A, (2009) Evaluasi Mutu Kukis Dengan Subtitusi Minyak Sawit Merah Tepung Rempe Dan Tepung Udang Rebon (*Acete Erythraeus*) Skripsi

Pargiyanti, (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. Indonesian Journal Of Laboratory. 1(2), 29-35.

Polnaya, F.J. dan Breemer, R., (2016). Karakteristik dan Sifat-Sifat Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Pati Sagu, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Keladi. Jurnal Teknologi Pertanian. 5(1), 1-6.

Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 1(1).

Putri, M. F.(2014). Riset Dan Inovasi Pendidikan Vokasional Pada Karakteristik Rahayu, W.P. (1998). Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian, Bogor.

Rahman, M.H.R., Ariani, R.P, dan Masdarini, L., (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) pada Butter Cookies Kelapa. Jurnal Kuliner. 1(2), 89-97.

Rosida, T Susilowati dan D.A. Manggaran. 2008. Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu Tepung Ampas Kelapa dan Penambahan Kuning Telur). Teknologi Pangan FTI. UPN, Jatim

Sabilla, N.F. dan Murtini, E.S., (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa:Tepung Beras). Jurnal Teknologi Pertanian. 21(3), 155-164.

Sarif, M., & Zainal, M. M. T. (2022). Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Ampas Kelapa. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian.

Sensoris Cooking Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa.13

Sianipar, G., (2018). Analisis Kadar Protein Total dan Protein Murni pada Kulit Pisang (*Musa acuminata*) dengan Metode Kjedahl. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Medan.

Soebroto, (1982) Budi Daya Kelapa, Penerbit Tarate, Bandung

Soputan, D.D., Mamuaja, C.F. dan Lolowang, T.F., (2016). Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4 (1), 18- 27.

Sudarmadji S., 1997, Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.

Sudarman. M., (2018). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moscahta duch*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Thesis. Universitas Negeri Makassar, Makassar.

Supriatna, Dadang, *et al.* (2012). Kajian Pemanfaatan Ampas Kelapa Hasil Samping Pembuatan VCO untuk Produk Tepung Kelapa (*Coconut Flour*) Berserat Tinggi. Laporan Akhir. Balai Besar Industri Agro, Bogor

Syahriani, dan Yulianti, Y., (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. Jurnal Sains Terapan. 7(2), 26-35.

Trinidad, T. P. 2006. *Dietary Fiber From Coconut Flour: A Functional Food. Department of Science and Technology. Manila.*
www.fnri.dost.gov(diakses pada tanggal 24 November 2012)

Wardani, E.N., Sughita. I.M. dan Pratiwi, I.D.P.K., (2016). Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu (*Utilization Of Coconut Pupil As Fiber Source In Purple Sweet Potato Cookies*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5 (2), 162-170.

Widiastuti, D., Mulyati, A.H. dan Septiani, M., (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri Virgin Coconut Oil (VCO). *Ekologia*. 15(1), 29-34.

Winarno, F.G . (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, T., & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*,5(2).
<https://doi.org/10.36055/jip.v5i2.246>