

DAFTAR RUJUKAN

- Afifiyah, Siti. 2018. Manfaat Tepung Kelapa dan Cara Mengkonsumsinya. Diakses dari <https://tagar.id>. Diambil tanggal 4 Mei 2021
- Agung, AA. Gede. 1999. Metodologi Penelitian Pendidikan. Singaraja: STKIP Negeri Singaraja.
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2020). *Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies*. 406(Iconhomecs 2019),234–239. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>
- Asisdiq, I., Sudding, & Side, S. (2017). И Актуальная Проблема Здоровья Населения [1 , 2 , 12]. Он Оказывает Многосторонние Воздей - Ние Индивида И Даже На Продолжительность Жизни , Вовлекая Все Сферы Жизнедеятельности Человека И Откладывая Отпечаток На Возможности И Способы Взаимодействия Орг. *Pendidikan Kimia PPs UNM*, 1(1), 91–99.
- Bahagia, Suherman, MA, 2000. Prinsip-prinsip pengembangan dan Modifikasi cabang olahraga. Jakarta: Departemen pendidikan dan kebudayaan direktorat jenderal pendidikan dasar dan menengah bagian proyek penataran guru SLTP Setara D-III
- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3(2), 46–60.
- Dewi, A., Mansur, A., & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan Pasta Spagetty dengan Menggunakan Tepung Jagung (*Zea Mays Saccharata*) Lokal sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dilihat dari Aspek Kandungan Gizi *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 94–103. <http://stiepari.org/index.php/gemawisata/article/view/117%0Ahttps://stiepari.org/index.php/gemawisata/article/download/117/127>
- Dwi Setyaningsih. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Analisis_Sensori_untuk_Industri_Pangan_d/xzP4DwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Penilaian+Organoleptik+untuk+Industri+Pangan+dan+Hasil+Pertanian.++Bharata+Karya+Aksara,+Jakarta&pg=PA166&printsec=frontcover
- Engineering, E. (2014). 李抵非 1 ; 田地 1 ; 胡雄伟 2 (1. 8(1).
- Frida. 2018. Resep Simpel Frida 55 Jadul Kekinian. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Resep_Simple_Frida/uJxIDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=kue+klemben&pg=PA30&printsec=frontcover. Pada tanggal 1 Maret 2022

- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education*, 2(1), 36–44. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 630–637. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3824>
- Handayani, H. T., & Anam, C. (2021). Fortifikasi Tepung Kelapa Pada Biskuit Anak Balita. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(2), 109–115. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i2.2646>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Khairina, R., Fitriani, Y., Khotimah, I. K., & Soetikno, N. (2020). Pelatihan Pengolahan Klemben Berbahan Tepung Biji Teratai. *Jurnal Masyarakat Mandiri* |, 4(5), 764–774. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5.2954>
- Kristianti, D. & Julia, S. (2017). Pengembangan Perangkat Pembelajaran Matematika Model 4D Untuk Kelas Inklusi Sebagai Upaya Meningkatkan Minat Belajar Siswa. *Jurnal MAJU, Volume 4 No. 1, Maret 2017 ISSN: 2355-3782*, 4(1), 40. <http://ejournal.stkipbbm.ac.id/index.php/mtk/article/view/71/61>
- Kumolontang, N. P. (2017). Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 63. <https://doi.org/10.33749/jpti.v6i2.3196>
- [Maulana, Hasanuddin. 2013. PT Agromedian Pustakan. Beternak Itik Telur. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Beternak Itik Petelur/ Z8RAgAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=kandungan+gizi+telur+ayamper+100+gr&pg=PA14&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Beternak%20Itik%20Telur/darihttps://www.google.co.id/books/edition/Beternak%20Itik%20Telur/Z8RAgAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=kandungan+gizi+telur+ayamper+100+gr&pg=PA14&printsec=frontcover)

- Masriani, M., & Fatima, S. (2020). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Brownies Kukus Pada Berbagai Formulasi Tepung Ampas Kelapa. *J-PEN Borneo : Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.35334/jpen.v3i1.1567>
- Mustaqim, Mehra Erfiza, N., & Prono Widayat, H. (2017). Pembuatan Kue Bhoi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Bubuk Kopi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(4), 471–477. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Nisa, N. A. K., Widyastuti, R., & Hamid, A. (2018). Pengembangan Instrumen Assesment Higher Order Thinking Skill (HOTS) Pada Lembar Kerja Peserta Didik Kelas VII SMP. *Prosiding Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika UIN Raden Intan Lampung*, 1(2), 543–556.
- Nurhayati, Sulastri, Y., & Ghazali, M. (2021). Untuk Perbaikan Proses Produksi Dan Mutu Minyakpenyuluhan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Perbaikan Proses Produksi Dan Mutu Minyak Kelapa Di Ikm Sakra Timur Lombok. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(1), 7–12.
- Paran, S. 2009. *100 Tips Anti Gagal Bikin Roti, cake dan kue kering*. Jakarta. Kawan Pustaka. Di akses dari https://www.google.co.id/books/edition/100+_Tip_Anti_Gagal_Bikin_Roti_Cake_Past/2puB3NVuBsAC?hl=en&gbpv=1&dq=100+tips+anti+gagal+mebuat+roti+menurut+paran&pg=PT32&printsec=frontcover
- Polii, F. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*, 18(2), 91–98.
- Pratomo, A. (2013). Subtitusi Tepung Pisang Ambon. *Semarang UNS*.
- Purwohandoyo, J., Lubis, B. T., Pambudi, Y. J., & Wicaksono, M. S. (2019). Analisis Sumberdaya Wilayah Untuk Pengembangan Industri Di Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota*, 15(4), 275. <https://doi.org/10.14710/pwk.v15i4.21732>
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89–97.
- Rahmaniyah, N., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Ramadhan, M. S., Studi, P., Bahasa, P., Sastra, D. A. N., Keguruan, F., Ilmu, D. A. N., & Surakarta, U. M. (2020). *Berita Viral Di Surat Kabar Solopos Edisi*.
- Ramdhani, Farida, Umami. 2020. Kue Klemben Kering Ciri Khas Lebaran Ala Masyarakat Bayuwangi. Diakses

daritimesindonesia.co.id/kuliner/273653/kue-klemben-kering-ciri-khas-berlebaran-ala-masyarakat-banyuwangi

- Sabilla, N. F., & 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. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.03.2>
- S, Lili, Nur. 2019. ALPARIN. Mengenal Tanaman Makanan Pokok. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Mengenal_Tanaman_Makanan_Pokok/umrDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=kandungan+gizi+tepung+gandum+per+100+gr+2020&pg=PA33&printsec=frontcover
- Studi, P., & Pangan, T. (2015). *Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine*. 9(2), 1–8.
- Syailawan. Fendie. 2021. Diet Itu Mudah Kok. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/DIET_ITU_MUDAH_KOK/111FEAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=kandungan+gizi+gula+pasir+per+100+gr&pg=PA101&printsec=frontcover
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Toreh, A. A. (2010). Proses Pembuatan Tepung Kelapa. *Tekno*, 8(52), 1–12.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Wibowo, R, A. 2016. Koleksi Resep Cake Populer Bolu, Kue Kering dan Roti. PT Kawan Pustaka. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Koleksi_Resep_Cake_Populer/FUdODAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Ovalet&pg=PA10&printsec=frontcover
- Widianti, R. A. (2018). Pemanfaatan Kelapa Menjadi Vco (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Unsyiah 2017, May*, 139–146.
- Yoga, Bimantara. 2013. Uji Organoleptik. Diakses dari <https://bimantarayoga.blogspot.com>. Diambil tanggal 18 Mei 2020,
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.