

DAFTAR RUJUKAN

- Agung, AA. Gede. 1999. *Metodelogi Penelitian Pendidikan*. Singaraja : STKIP Negeri Singaraja.
- Ariani, Risa Panti dan Masdarini Luh 2020. Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies. Prosiding Konferensi Internasional ke-2 tentang Sosial, Sains Terapan, dan Teknologi dalam Ekonomi Rumah Tangga (ICONHOMECS 2019). Website : <https://www.atlantis-press.com>.
- Ariyanti Mira, Suhirman Cucu., Maxiselly Yudithia, Rosniawaty Santi. 2018. "Pertumbuhan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L) dengan Pemberian Air Kelapa". *Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil* Vol 2 No 2 (2018) Website : <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jhppk/article/view/jhppk.2018.2.2.201>
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek, Edisi Revisi VI*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Amelia Toreh, Annie. 2010. Proses Pembuatan Tepung Kelapa. *Jurnal TEKNO/Volume07/No.52/April 2010*
- Data Kemenkes RI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Website : <https://m.andrafarm.com>.
- Dirjenbun, 2012. Peningkatan Produksi, Produktivitas dan Mutu Tanaman Tahunan. Website : [https://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/Pedoman Teknis Pengembangan Tanaman Kelapa.Pdf](https://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/Pedoman%20Teknis%20Pengembangan%20Tanaman%20Kelapa.Pdf).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Faridah Anni, S, Pada, Kasmita., Yulastri Asmar, Yusuf Liswarti. 2008. *Pateseri jilid III untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.

- Ferdinand Polii, Fahri. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Jurnal Buletin Palma Volume 18 No. 2, Desember 2017. 91-98. Website : <https://www.researchgate.net>*
- Hamuq. 2011. Tepung Mocaf dan Keunggulannya. Website : <https://cybex.pertanian.go.id>.
- Indra Rasyid, Maya, Maryati, Sri., Triandita, Nanda., Yuliani, Hilka., Anggraeni, Lia. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2(1)2020, 1-7.*
- Jesica Stefani, 2018. Analisis Komposisi Kimia Dan Karakteristik Fisik Adonan Pada Tepung Terigu Di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Division Jakarta. Diambil tanggal 20 Mei 2020. Website : <https://core.ac.uk/download/pdf/195507396.pdf>
- Kailaku, Sari Intan, Mulyawanti, Ira., Dewandari, Kun Tanti., Syah, Andi Nur Alam. 2010. Potensi Tepung Kelapa dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.*
- Kementerian Pertanian RI. 2017. Pangan Lokal diambil tanggal 20 Mei 2020, dari <https://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id>
- Koyan, I Wayan. 2012. Statistik Pendidikan, Teknik Analisis *Data Kuantitatif*. Website : <https://id.scribd.com>.
- Kukuh Perbawati, Esti. 2016. Manfaat Tepung Mocaf. Website : <https://mesinsingkong.wordpress.com>.
- Mardiatmoko Gun dan Mira Ariyanti. 2018. Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L). Website : <https://researchgate.net>.
- Negara, JK, Sio, AK, Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, AY, Wihansah, RRS, & Yusuf, M. (2017). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* ,4(2), 286-290. Website : <https://journal.ipb.ac.id>.
- Rahmawati Dina, 2020. "6 Manfaat Tepung Kelapa". Diambil tanggal 12/04/2020. Website : <https://www.sehatq.com/artikel/walau-belum-familiar-tepung-kelapa-memiliki-6-manfaat-yang-menakjubkan-ini>

- Rosida, Susilowati dan Manggarani AD. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. J. *REKAPANGAN VOL 8 NO. 1 2014*. Website : <https://ejournal.upnjatim.ac.id>.
- Setyo Yuwono, Sudarminto, 2015. Tepung Mocaf. Website : <https://darsatop.lectre.ub.ac.id>.
- Setyo Yuwono, Sudarminto dan Elok Waziroh. 2019. “Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri”. Diambil Tanggal 12/04/2021. Website:https://books.google.co.id/books?id=TmHUDwAAQBAJ&pg=PT13&hl=id&source=gbs_selected_pages&cad=2#v=onepage&q&f=false
- Soekarto Soewarno, 1985. Penilaian Organoleptik. Bathara Karya Aksara: Jakarta.
- Suhardiono, L. 1993. Tanaman Kelapa, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sukardi. (2012). Metodologi Penelitian. Cetakan Ke-11. Jakarta: PT. Jakarta Aksara.
- Suryabrata, Sumadi. 2006. Metodologi Penelitian. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada
- Winarto. 2008. Penelitian Pembuatan Tepung Kelapa. Website : <https://winartosst.blogspot.com/2008/10>.
- Yoga, Bimantara. 2013. Uji Organoleptik. Website : <https://bimantarayoga.blogspot.com>.
- Yulvianti Meri, Ernayati Widya., Tarsono Tarsono., Alfian R, M. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses Vol. 5, No. 2 (Juni 2015) 101 – 107*. Website : <https://jurnal.untirta.ac.id>.