**DAFTAR PUSTAKA**

Ahmad Rosyidi. (2006). Analisis Efektifitas Penanganan Produksi Tepung Terigu. PT indofood Sukses Makmur. *Jakarta Utara, 2006.*

Aristya, V., E., Prajitno, D., Supreyanta.,Triyono. 2008. Kajian Aspek Budidaya dan Identifikasi Keragaman Morfologi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera, L*) Di Kabupaten Kebumen. Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Arum, K. (2013). Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional Pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi. Publikasi budaya Volume (1). Fakultas Satra Universitas Jember Jawa Timur.

Departemen Perindustrian RI. 2000. Daftar Komposisi bahan Makanan

Fahri, Ferdinand Pol II. (2017) Pengaruh Substitusi Teping Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. Balai Riset dan Standarisasi Industri. *Manado 2017.*

Khaerunnisa, J. d. ( 2019). Aplikasi tepung kelapa dalam produk roti manis. Jurnal Industri Hasil Perkebunan V*ol. 14, No. 1, Juni, 2019.*

Kurnia, A. K Sitohang., Zulkifli Lubis., Linda Masniary. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigudan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Suku. Fakultas Pertanian USU. *Medan 2015.*

Manado, B. R. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma Volume 18 No. 2, Desember 2017: 91 - 98* , 92.

Meddiati, F.P. (2010). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat.

Nuk Tohul Huda. (2018). Etnomatematika Pada Bentuk Jajanan Pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Sleman Yogyakarta, September 2018.*

Nova Kumolontang. (2014). Tepung Kelapa Sebagai Subtituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread. Balai Riset dan Standarisasi Industri. *Vol. 6 No.2 Desember 2014*

Muningsih\*, N. S. (2013, Oktober). Eksperimen pembuatan onde-onde ketawa substitusi tepung singkong. *2013 Universitas Negeri Semarang* , hal. 32.

Teddy Yohannes Tarigan1, R. E. (2015). Pemanfaatan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Mie Kering. *Jom Faperta Vol 2 No 2 Oktober 2015* , 1.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Grameia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. 2008. Bhan Tambahan Makanan. Gramedia, Jakarta