

## DAFTAR PUSATAKA

- Agustian, A., S. Fryatno, Supadi dan A. Askin. 2003. Analisis Pengembangan Agroindustri Komoditas Perkebunan Rakyat (Kopi dan Kelapa) Dalam Mendukung Peningkatan Daya Saing Sektor Pertanian. Makalah Seminar Hasil Penelitian Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian Bogor. T.A.
- Alamsyah, Andi Nur. 2005. Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit. Penerbit Agro Media Pusataka, Jakarta.
- Allorerung, D., dan A. Lay. 1998. Kemungkinan Pengembangan Pengolahan Buah Kelapa Secara Terpadu Skala Pedesaan. Prosiding Komperensi Nasional Kelapa IV. Bandar Lampung 21-23 April 1998 Pp.327-340.
- Anni Faridah. 2008. Patiseri Jilid 1 untuk SMK : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dapertemen Pendidikan Nasional.
- Anonim. 2000. Hasil Pengkajian Sabut Kelapa Sebagai Hasil Samping. Bank Indonesia Jakarta.
- Anonim. 2001. Coconut statistical yearbook 2000. Asia Pacipic Coconut Community.
- Anonim. 2003. Coconut statistical yearbook 2002. Asia Pacipic Coconut Community.
- APCC. 2000. Coconut statistical yearbook 1999. Asia Pacific Coconut Community.
- Badan Standarisasi Internasional. 1996. SNI 01-2997-1996. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2009. SNI 3459-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2010. SNI 3140.3:2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Darwi, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Kartika, dkk. 1998. Pedoman Uji Indrawi. Yogyakarta: Penerbit Universitas Gajah Mada.

- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran Jilid 1. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Kotler dan Keller. 2012. Marketing Management, 14 th, Person Education.
- Lisnawati. 2009. Buah Kelapa. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mahfoed, Mahmud. 2005. Pengantar Pemasaran Modern. Yogyakarta : UPP AMP YKPN.
- Muryati. 2008. Pemisahan dan Pemanfaatan Bitem sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri. No.2/Vol.II.Februari Semarang.
- Nur, I.I, Kardiyono, Umar, dan A. Aris. 2003. Pemanfaatan limbah debu sabut kelapa dalam usahatani padi pasang surut. Kelembagaan Perkelapaan di Era Otanomi Daerah. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. Tembilahan 22 – 24 Oktoner 2002. Pp.160– 165.
- Ponno, Yahya., A. Sukinah., Jamaluddin. 2016. “Perubahan Massa Air, Volume, dan Uji Organoleptik Keripik Buah Dengan Berbagai Variasi Waktu Pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara”. Dalam Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 2. Hal 1-8.
- Putri, A.2012. Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa Parasidiacaformatypica).Makasar: Universitas Hasanuddin Makasar.
- Rizky, R.N., Mavianti.2019. Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan, 1(1). [https:// doi.org/10.30 596/snk.vlil. 3663](https://doi.org/10.30596/snk.vlil.3663).
- Rositawati, dkk. 2013. Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2(4): 217-225.
- Simamora, Bilson. 2002. Panduan Riset Perilaku Konsumen. Surabaya: Pustaka Utama.
- Somaatmadja, D. 1984. Kimia Pangan Biro Penataran Institus Pertanian Bogor. Bogor.

- Sriyono. 2012. Pembuatan Keripik Umbi Talas (*Colocasia Giganteum*) dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Subagio, A. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*, 20(1), 12.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sugito, Hermanto dan Arafah. 2013. "Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Hampa (Vakum) Terhadap Karakteristik Keripik Labu Kuning (*Curcubita Moschata*).” Dalam *Jurnal Agroindustri*. Vol. 3 No 2. Hal 83-97.
- Winarmo, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wishtler, dkk, 1984. *Starch Chemistry and Technology*. Academic Press: Orlando.