

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Nurhayati, dan Yulianti, D. 2020. “*Formulasi biskuit tinggi serat dari campuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu*”. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 123-132.
- Arifin, Z., Sari, L., dan Kurniawati, N. 2018. “*Pengaruh penambahan serat pangan terhadap mutu sensoris produk bakery*”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 77-84.
- Artini, N. 2019. “*Studi Pembuatan Cookies Beras Hitam*”.
- Fadillah, N., Hidayat, A., Suryani, D. 2022. “*Pengaruh Penambahan Serat Terhadap Kadar Air dan Kerenyahan Biskuit Fungsional*”. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 55–62.
- Fardiaz, S. 2018. *Analisis Kimia Pangan*. Bogor: IPB Press
- Handayani, H. T., Anam, C. 2021. “*Fortifikasi Tepung Kelapa Pada Biskuit Anak Balita*”. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(2), 109–115.
- Iswindari, N. Y. 2024. “*Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Black Madras Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Pada Cookies*”.
- Lestari, S. D. 2024. “*Pengaruh Penambahan Bahan Pemanis Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Minuman Bunga Telang (Clitoria ternatea)*”.
- Lumoindong, F., Mamuaja, C. F. 2017. “*Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering*”. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 24–28.
- Mahandi, L. A. 2024. “*Karakteristik Fisik Dan Sensoris Cookies Tepung Beras Black Madras Dan Tepung Mocaf*”.
- Minarti, R. S. 2024. “*Profil Sidik Jari Spektroskopi Ft-Ir Dan Sensoris Cookies Dari Formulasi Tepung Beras Black Madras Dengan Mocaf*”.
- Nadhifah, E. I., Suhartiningsih, Nur A, C. A., Purwidiani, N. 2020. “*Pengaruh Proporsi Tepung Garut Dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian*”. 9(2), 736–744.
- Nurfadilah, S., Saputra, A. 2021. “*Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Mutu Sensoris Biskuit*”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 115–123.
- Nurrahmawati, A., Fibrianto, K., Dewanti, R. 2020. “*Pengaruh Karakteristik Serat Terhadap Mutu Organoleptik Produk Pangan Berbasis Ampas Kelapa*”. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 45–52.

- Pandiangan, C., Langi, T., Mandey, L. 2021. “Karakteristik Fisikokimia Snack Bars Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.)”. *Teknologi Pertanian*, 12(1), 11–17.
- Purnamasari, I., Zamhari, M., Putri. 2021. “Pembuatan Tepung Serat Tinggi Dari Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Dengan Metode Pengeringan Beku Vakum”. *Jurnal Kinetika*, 12(01), 45–50.
- Puspita, D., Harini, N., Winarsih, S. 2021. “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*)”. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 52–65. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15627>
- Putri, A. A., dan Fadilah, R. 2017. “Pemanfaatan ampas kelapa pada pembuatan biskuit sebagai alternatif pangan fungsional”. *Agroindustri*, 3(2), 88-95.
- Putri, A. M., Susanti, R. 2022. “Studi Sensorik Produk Pangan Berbasis Serat: Tantangan dan Solusi”. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1), 88–95.
- Putri, D. A., Nuraeni, I. 2020. “Uji Hedonik sebagai Alat Ukur Preferensi Konsumen terhadap Produk Pangan Fungsional”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(3), 155–162.
- Putri, P. 2018. “Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Tepung Kulit Pisang”.
- Rahmayani, D., Isnaini, N. 2018. “Pengaruh Serat Terhadap Tekstur Produk Bakery: Kajian Literatur”. *Jurnal Pangan*, 27(2), 92–99.
- Raihan, R. U., Makkiyah, F. A. 2024. “Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit”. *IKRAITH-TEKNOLOGI*, 8(1).
- Raihana, I. S. 2024. “Karakteristik Kimia Dan Sensoris Boba Pearl Tepung Mocaf Dengan Penambahan Puree Buah Naga” (*Hylocereus Polyrhizus* sp.)
- Rista, E., Marianah, Sulastri, Y. 2018. “Sifat Kimia Dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah”. *Agrotek*, 5(2), 127–133.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., Oktafiani, M. 2020. “Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka”. *AGROINTEK*, 14(1), 45–56.
- Sari, N. I. N. 2024. “Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Dorayaki”.
- Seilatuw, E. J., Oessoe, Y. Y., Ch Lamaega, J. E. 2023. “Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pancake Ampas Kelapa”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2).

- Setiawan, H., Pranata, A., Lestari, D. 2019. “Penerapan Uji Wilcoxon untuk Evaluasi Sensoris Produk Pangan”. *Jurnal Aplikasi Statistika dan Komputasi*, 10(1), 35–42.
- Silvia, D., Widodo, S. 2018. “Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan”. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1, 317–321.
- SNI 2973:2011. *Biskuit – Persyaratan Mutu*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sudirman, Ninsix, R. 2015. “Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Tapioka terhadap Cookies”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2).
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., Pratiwi, I. D. P. K. 2016. “Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat Dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu (Utilization of Coconut Pulp as fiber source in Purple Sweet Potato Cookies) ”.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, N., Pertiwi, D. 2020. “Evaluasi Mutu Fisik dan Kimia Biskuit dengan Substitusi Ampas Kelapa”. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 89–96.
- Yuliana, N., Rahmawati, R., Apriyantono, A. 2020. “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Biskuit”. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 2(1), 45–52.