

DAFTAR PUSTAKA

- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., dan Widagdo, A. K. (2024). Inovasi pembuatan cookies dengan pemanfaatan tepung sorgum dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204–225. <https://doi.org/10.62383/hardik.v1i4.798>
- Devi Bria, M., Nubatonis, L. M., dan Ratna Adi, I. D. A. A. R. (2024). Studi pemanfaatan limbah kulit ari kacang kedelai dalam pembuatan cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian Semi Arida*, 3(2).
- Drupadi, A., dan Saleha, S. (2025). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan klappertaart. *Panorama: Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1). <https://doi.org/10.34833/panaroma.v1i1.1395>
- Harleni, dan Glaurensi Nidia. (2017). Pengaruh substitusi tepung kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap mutu organoleptik dan kadar zat gizi makro brownies kukus sebagai alternatif snack bagi anak penderita KEP. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 4(2). STIKes Perintis Padang.
- Husain, R., Djano, F., dan Harmain, R. M. (2025). Karakteristik cookies ampas kelapa (*Cocos nucifera* L) dan tepung kepala udang vanname (*Litopenaeus vannamei*). *Jambura Fish Processing Journal*, 7(2). <https://doi.org/10.37905/jfpj.v7i2.27167>
- Japira, J. J., Prabowo, I. D. P., dan Lie, T. M. (2025). Pengaruh suhu pemanggangan terhadap karakteristik sensorik cookies gluten-free berbahan tepung singkong. *The SAGES Journal: Culinary Science and Business*, 4(1), 23–29. <https://journalsages.ac.id/index.php/sages>
- Kristianto, L. K. (2023). Potensi ampas kelapa sebagai bahan pakan ternak alternatif di Kalimantan Timur. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(1), 17–21.
- Lasaji, H., Assa, J. R., dan Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan protein, kekerasan dan daya terima cookies tepung komposit sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1).
- Lele, M. D., Medah, A. I., dan Cahyaningsih, H. N. (2014). Substitusi tepung ampas kelapa terhadap tepung terigu dalam pembuatan biskuit. *Jurnal Teknologi Pertanian Semi Arida*, 1(2).
- Mahmud, Z., dan Ferry, Y. (2005). Prospek pengolahan hasil samping buah kelapa. *Perspektif: Review Penelitian Tanaman Industri*, 4(2), 55–63. <https://doi.org/10.21082/p.v4n2.2005.%>
- Marsigit, W., Bonodikun, B., dan Sitanggang, L. (2017). Effect of addition baking powder and water on sensory and physical characteristics of MOCAF (Modified Cassava Flour) biscuits. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.7.1.1-10>
- Negu, L. R. P., Nubatonis, L. M., dan Malelak, Z. (2024). Substitusi pasta gemili pada pembuatan brownies. *Jurnal Teknologi Pertanian Semi Arida*, 3(2).
- Panjaitan, D. (2021). Potensi pemanfaatan limbah ampas kelapa sebagai sumber pangan atau bahan substitusi makanan kesehatan [Potential utilization of coconut pulp waste as a food source or health food substitution material].

- Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1), 32–43. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v1i1.6402>
- Prasetyo, A., dan Winarti, S. (2019). Karakteristik effervescent prebiotik galaktomanan dari ampas kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 68–76. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i2.1707>
- Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA), 1(2). p-ISSN: 2745-4096.
- Pratami, D. P., Erminawati, E., dan Purwanti, Y. (2021). Karakteristik organoleptik cookies ampas kelapa dengan penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(2), 15–21. <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jtfp>
- Purnomo, D. M., dan Kurnia, P. (2024). Kadar gula reduksi dan serat kasar pada pembuatan cookies cokelat bebas gluten berbahan dasar tepung mocaf dengan substitusi tepung ganyong dan tepung sorgum. *Ranah Research: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Multidisiplin*, 6(6). <https://doi.org/10.38035/rj.v6i6.1139>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- Sely, A., Medah, A. I., dan Cahyaningsih, H. E. (2014). Substitusi tepung pisang kapok (*Musa paradisiaca formatypica*) pada tepung terigu terhadap karakteristik organoleptik biskuit. *Jurnal Teknologi Pertanian Semi Arida*, 1(2).
- Triwulandari, D., Mustofa, A., dan Karyantina, M. (2017). Karakteristik fisikokimia dan uji organoleptik cookies kulit buah naga (*Hylocereus undatus*) dengan substitusi tepung ampas tahu. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Indonesia)*, 2(1). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v2i1.1537>
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., Kapu'Allo, M., dan Karouw, S. (2024). Mutu sensori cookies ampas kelapa. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1), 14–17. <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/wartabun/article/view/3665>
- Zalfa, dan Husniyyah. (2025). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap karakteristik sensori cookies berbasis tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera*) (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Zaqiyah, E. N., dan Amiroh. (2022). Substitusi ampas kelapa dalam pembuatan cookies sagon untuk meningkatkan kandungan Fe serta pengaruhnya terhadap sifat organoleptik dan daya terima. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 10(31), 1–10.