

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno.F (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2022, June 7). *Indonesia Produksi 2,85 Juta Ton Kelapa pada 2021*. Databoks.
- Endarwati.O (2022, January 3). *Industri Mamin Diprediksi Tumbuh hingga 7 Persen di 2022*. IDX Channel.Com.
- Fridayani.N. (2020, August 31). *Sejarah Brownies, Kue Cokelat Bantat yang Mudah Dibuat*. Kompas.
- Gumelar H.A., Wahjuningsih.S.B, & Haryati.S. (2019). *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD*. *Jurnal Mahasiswa*.
- Gusnadi.D, Taufiq.R, & Baharta.E. (2021). *Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung*. 1, 2884–2884. Stp Mataram
- Rafiastuti.H. (2019, December 2). *Mengenal Pohon Kelapa*. Kementerian Pertanian
- Gunawan.H. (2021, December 26). *Indonesia Rajai Produksi Kelapa Dunia, Berikut Daftarnya* . Kompas.
- Hilda.F. (2017). *Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dari pengolahan Virgin Coconat Oil (VCO) dan Minyak Kopra Putih*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9, 115–122.
- Hutami.A.S (2020, May 7). *Makin Menggeliat, Ekspor Produk Olahan Kelapa asal Sulteng*. Gatra.
- Kementerian Perindustrian. (2021, August 7). *Pasok Kebutuhan Pangan Selama Pandemi, Kontribusi Industri Mamin Meroket*. Kemenperin Perindustrian Republik Indonesia.
- Laoli.N (2017, February 27). *Impor gandum 2017 diprediksi tembus 8,79 juta ton*. Kontan.Co.Id.
- Miftahul C. (2022). *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. *Argoteknologi*, 29–42.

- Minah.F.N, Astuti.S., & Jimmy. (2015). *Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. Jurnal Mahasiswa*, 5, 1–8.
- Muhammad.D.R.A, Sasti.T.G, Siswanti.S, & Anandito.R.B.K (2019). *Karakteristik Brownies Cokelat Kukus Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2.
- Nurchayadi.G (2018, February 14). *Enak dan Sehat dengan Tepung Kelapa* . Media Indonesia.
- Permadi.M.R, Oktafa.H, & Agustianto.K. (2018). *Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network*. 8, 30–35.Universitas Muhammadiyah
- Rahmi.A. (2013). *Analisis Tingkar Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan Dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang AWA*. 27–29.Universitas Lampung Mangkurat
- Santosa.Y.T (2019). *10 Negara Penghasil Kelapa Terbesar di Dunia*. The Agriculture News.
- Saputro.B (2017). *Manajemen Penelitian Pengembangan (Reaserch & Development) Bagi Penyusun Thesis Dan Desertasi* (Nana, Ed.; Vol. 1). Aswaja Pressindo.
- Setianingsih.W.E (2018). *Pelatihan Pembuatan Brownies Kukus Dan Sistem Pemasarannya Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu PKK*. Universitas Muhammadiyah Jember
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Perpustakaan Nasional Republik Indonesia.
- Utami. (2017). *Langkah memulai bisnis kuliner cake and bakery bagi pemula*. 1–2.STIE Multi Data Palembang
- Wadhesnoeriba.S.P, Desnilasari.D, & Kumalasari.R (2018). *Evaluasi Mutu Kimia dan Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten dari Tepung Komposit Jagung-Singkong selama Penyimpanan*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23.Bogor Agricultural University
- Wibowo.R.A, & Handayani.S (2014). *Kue Kering Tervavorit* (I. Maruti & A. Najib, Eds.; Vol. 1). PT Kawan Pustaka.