

## DAFTAR PUSTAKA

- Amendt, Linda J. 2015. *Blue Ribbon Baking*. United States of America: Pelican Publishing Company.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bakhtra, D, D., Rusdi., dan Mardiah, A. 2016. *Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl*. 2(8):144.
- Barlina, R., 2014. *Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan* (jilid 2):7.
- Databoks.katadata.co.id, 2017. *Produksi dan Ekspor Kelapa di Indonesia Meningkat*. Diakses November 17, 2018. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2017/01/09/2010-2015-produksi-dan-ekspor-kelapa-indonesia-meningkat>.
- Fauzan, M. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti*. Fakultas Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, UNDIP.
- Fatsecret, 2018. *Kandungan Gizi Whiteoat*. Diakses November 28, 2018. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/oatmeal-instan?portionid=15420&portionamount=1,000>.
- gulasemutku. 2018. *Apa Itu Gula Semut? Dan Apa Khasiatnya?*. Diakses November 16, 2018. <https://gulasemutku.com/apa-itu-gula-semut/>.
- Herman dan Joetra, Willy. 2015. *Pengaruh Garam Dapur (NaCl) terhadap Tanah Lampung*. Jurnal Momentum: Vol. 17, No. 1.

Kailaku, S, I., Mulyawanti, I., Dewandari, K, T., dan Alamsyah, A, N. 2009. *Potensi Tepung Kelapa dari Ampas Industri Pengolahan Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Katili, A, S. 2009. *Struktur an Fungsi Protein Kolagen*. *Jurnal Pelangi Ilmu* 2(5) : 19-29.

Kotler, Philip dan Keller, L. 2012. *Marketing Management*. New Jersey: Prentice Pearson

Kotler, P dan Armstrong, G. 2012. *Principles of Marketing*. New Jersey: Prentice Hall

Lestari, S. dan Susilawati, P. 2014. *Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pangan Lokal Banten*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. Volume 1, No.4 - Juli 2015.

Lestiani, M, E. 2011. *Faktor-faktor Dominan Promosi yang Mempengaruhi Motivasi Konsumen Dalam Membeli Suatu Produk Dengan Menggunakan Metode AHP*. Pembantu Dekan I. Fakultas Teknik, Universitas Nurtanio Bandung. INDEPT Volume 1 No.1 – Februari 2011.

Litbang.pertanian. 2016. *Talas Beneng, Tanaman Lokal Potensial*. Diakses November 16, 2018. <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2644/>.

Martono, Nanang. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT Raya Grafindo Persada

Medina, J., Guadalupe, C., Jiménez, R., dan García, H. 2009. "VANILLA:Post-harvest Operations." 2.

Ng, S., Tan, C., Lai, O. dan Mirhosseini, H. 2010. *Extraction and characterization of dietary fiber from coconut residue*. Department of Food Technology, Faculty of Food Science and Technology, University Putra Malaysia.

Novita, D. 2011. *Evaluasi Mutu Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Cookies Tepung Komposit Berbasis Talas Banten (Xanthosoma Undipes K. Koch) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil*. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor.

Nugraheni, N., Khasanah, L., Utami, R., dan Ananditho, B. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IX, No. 2, Agustus 2016.

Organisasi.org, 2011. *Kandungan Gizi Mentega*, Diakses November 11, 2018. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-mentega-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html.w-f7lq2B33A>.

Pca.da.gov, 2018. *Production of Coconut Flour and Virgin Coconut Oil*, Diakses November 10, 2018. [http://www.pca.da.gov.ph/pdf/techno/flour\\_vco.pdf](http://www.pca.da.gov.ph/pdf/techno/flour_vco.pdf)

Putri, M, F. 2010. *Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat*. TJP, Fakultas Teknik UNNES. TEKNUBUGA Volume 2 No.2 \_ April 2010.

Resepgulaku. 2018. Diakses November 16, 2018. <https://resepgulaku.com/tentang-gulaku/>.

Santoso, A. 2011. *Serat Pangan dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*, 75, 36.

Standar Nasional Indonesia No. 01-2973-2011, *Tentang Biskuit Sebagai Makanan Ringan*. Badan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia No. 01-3744-1995, *Tentang Menetapkan Istilah dan Defenisi Syarat Mutu Mentega*. Badan Standarisasi Nasional.

Sood, T. 2017. *Strategic Marketing Management and Tactics in the Service Industry*. Hershey, USA: IGI Global

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. 2012. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suwono. 2010. *Tanya Jawab Seputar Telur Sebagai Makanan Bergizi*. 2010. Kementrian Pertanian RI.

Tekpan.unimus.ac.id, 2013. *Pengujian Organoleptik*.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>. Diakses 17 November 2018.

Wahyuni, T. 2015. *Oat Ternyata Lebih Sehat Dari Gandum*.  
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150226080842-262-34985/oat-ternyata-lebih-sehat-dari-gandum>. Diakses hari Kamis, 25 April 2019.

Widyawati, 2013. “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENERAPAN METODE MARK UP DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK PADA USAHA AMPLANG DI SAMARINDA”. *Edjournal Administrasi Bisnis* 1 (2):194

Wirtz., Jochen., dan Christopher, L. 2016. *Service Marketing Eight Edition*. United States of America: World Scientific Publishing Co. Inc.

Yulvianti, M., Ernayati, W, M., Tarsono., dan R, M, A. 2015. *Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying*. TK, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. *Jurnal Integrasi Proses* Volume.5, No. 2 – Juni 2015.