

DAFTAR PUSTAKA

- Farid, Pujaningsih, dan Yudiarti. (2018). Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 14(4), 359-367.
- Jamhari, M. (2018). Uji Mikrobiologis Pada Sampel Makanan Dan Minuman. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Dan Pembelajarannya Universitas Negeri Medan*, 1–14.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., dan Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengerinan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Pertanian*, 15(2), 10-14.
- Ramadhani, I. (2022). Analisa Cemaran *Bakteriologi* pada Minuman Air Kelapa Muda. 1(1), 5–8.
- Tanihatu, F. W., Pratiwi, E., dan Larasati, D. (2018). Pengaruh Lama Waktu Pengerinan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Teknologi Pertanian*, 1(1), 1.