

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, R.K dan Bosco, S.J.D. 2017. **Extraction Processes of Virgin Coconut Oil**. Journal of MOJ Food Processing and Technology. 4(2): 1-3.
- Anonim.2003.**ProsesPengolahanMinyak.Kelapa**.<https://lib.unnes.ac.id/26900/1/4311409005>. Pdf
- Arwiyanti, I.D., dan Kristina, A.C. (2008). **Pengolahan Minyak Kelapa dari Santan Secara Enzimatis Menggunakan Enzim Papain dengan Penambahan Ragi Tempe**. Semarang: Fakultas Teknik Kimia, Universitas Diponegoro.
- Asni, N., & Yanti, L. (2012). **Identifikasi dan Analisis Mutu Minyak Kelapa di Tingkat Petani Provinsi Jambi**. Sumber, 77(500), 00.
- Ayu,D.F. dan Farida, H.H. 2010. **Evaluasi Sifat Fisiko-Kimia Minyak Goreng Yang Digunakan oleh Pedagang Makanan Jajanan di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru**. Sagu Vol. 9 (1): 4-14.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). **Minyak kelapa mentah SNI 2902: 2011**. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Basiron Y. 2005. **Palm Oil**. Di dalam: Shahidi, F, editor. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Ed ke-6. Canada : A John Wiley & Sons, Inc. Vol 2. hlm 333-420.
- BPS, 2022. **Nusa Tenggara Barat dalam Angka**. Badan Pusat Statistik. Nusa Tenggara Barat.
- Budianto, A K. 2009. **Dasar-Dasar Ilmu Gizi**. Malang. UMM Pers.
- Darmoyowono, W. 2006. **Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil**. PT Indeks. Jakarta.
- Data Komposisi Pangan Gizi 2022. <https://www.panganku.org/>
- Dedek Widya P. 2018. **Budidaya Kelapa (Cocos Nucifera Linnaeus) Jogjakarta**.
- Dewi, N. Y. S., Ghazali, M., Azhari, Wardi, H. K., & Nurhayati, N. (2023). **Pengembangan Industri Rumah Tangga Minyak Kelapa Melalui Inovasi Pengemasan Produk dan Digital Marketing di Desa Beleka**. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 6(2), Art. 2. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i2.3549>.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2008. **Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia**. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- Grimwood, B.E. 2017. **Coconut palm products; their processing in developing countries**. FAO. Rome, p. 261.
- Hasbullah. (2001). **Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat**, E. Sawedi, (Ed). Sumatera Barat: Dewan Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Industri.
- Heliyanto, B., dan E.T. Tenda. 2010. **Varietas Kelapa Dalam Unggul Spesifik Gorontalo**. Buletin Palma (38): 73-87.
- Herlina dan Hendra.2002.**Lemak dan Minyak**.Fakultas teknik jurusan teknik kimia Universitas Sumatera Utara.USU Digital Library. Medan.
- Hutching, J.B. (1999). **Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ.** Gaithersburg, Maryland.
- Kapila N. Seneviratne dan DMS Dissanayake (2005). **Effect of Method of Extraction on the Quality of Coconut Oil**. J.Sci.Univ.Kelaniya 2 , 299-304.
- Karouw, S. dan B. Santosa. 2014. **Minyak kelapa: sumber asam lemak rantai medium. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII**. Jambi, 21-22 Mei 2014.
- Karouw, S. dan B. Santosa. 2014. **Minyak kelapa: sumber asam lemak rantai medium**. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII. Jambi, 21-22 Mei 2014.
- Kataren, S. 2005. **Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan**. Universitas Indonesia-Press, Jakarta.
- Kataren, S. 2008. **Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan**. Universitas Indonesia-Press, Jakarta.
- Ketaren, S, 2008, **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**, Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Krishna, Gopala., Gaurav Raj., Ajit Singh Bhatnagar., Prasanth Kumar P.K. dan Preeti Chandrashekar. 2010. **Coconut Oil: Chemistry, Production and Its Applications - A Review**. Indian Coconut Journal.
- Kriswiyanti, E, 2013. **Uji Viabilitas Serbuk Sari Berbagai Kultivar Kelapa di Bali**. Laporan Penelitian Jurusan biologi FMIPA Unud.
- Kusumastuti. (2010). **Stabilitas Krim Santan Optimisasi Proses Pengasaman dan Kelarutan Protein Kelapa dalam Air [Skripsi]**. Yogyakarta: FMIPA UGM.

- Lay, A., dan S. Karouw. 2011. **Pengolahan minyak kelapa dari kopra putih dengan metode kering.** *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VI.* Gorontalo 16-18 Mei 2006. Hlm 249-256.
- Maimunah Hindun Pulungan, Oktavia Nur Fadhlillah, Ika Atsari Dewi (2020). **Optimasi Proses Pembekuan Minyak Kelapa Murni** *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.8 No.1: 1-12.
- Marina, A.M., Y.B. Che Man. dan I. Amin. 2009a. **Virgin coconut oil: emerging functional food oil.** *Trends in Food Science and Technology* 20: 481-487.
- Morad NA, MMKA Aziz, Rohani. 2006. **Process Design in Degumming and Bleaching of Palm Oil.** Centre of Lipids Engineering and Applied Research (CLEAR). Malaysia: Universiti Teknologi Malaysia.
- Muanah, M., Yanti Sandra Dewi, N., Ghazali, M., Azhari, Kusuma Wardi, H., & Nurhayati, N. (2022). **Implementasi Mesin Peras Santan Tipe Screw Guna Meningkatkan produktivitas Minyak Kelapa Di IKM-AI Iffah.** *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 364–368. <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v5i4.2553>.
- Nasruddin. (2002). **Pengembangan Industri Kecil Terpadu Berbasis Kelapa di Sumatera Selatan Tahap I Minyak Kelapa.** Palembang: Balai Litbang Industri.
- Nazir, Moh. (2013). **Metode Penelitian.** Bogor: Ghalia Indonesia.
- Ngatemin, Nurrahman, Isworo, J.T., 2013. **Pengaruh Lama Fermentasi Pada Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik.** *Jurnal Pangan dan Gizi* 04(8), 9.
- Nurhayati, N., Marianah., Desy A. S., Asmawati., Ghazali, M., Ihromi S., & Syafitri D. (2022). **Penerapan Teknologi Proses Untuk Keberlangsungan Produksi Minyak Goreng Kelapa Di Dusun Bilatepung.** *JMM, (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol 6 (2). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.9563>.
- Nurhayati, N., Marianah., Septi F, H., Hardianingsih L., & Ihromi S., (2022). **Pelatihan Pengolahan Nata De Coco Dan Minuman Antioksidan Pada Industri Rumah Tangga Minyak Kelapa.** *JMM*, vol 7 (2). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i2.14592>.
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Supriyanto, S. (2018). **Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), Article 3. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>.

- Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., & Supriyanto, S. (2019). **The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles**. *AgriTECH*, 39(1), 36–47.
- Nurhayati, N., Sulastri, Y., Ghazali, M., & Ibrahim, I. (2021). **Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Perbaikan Proses Produksi Dan Mutu Minyak Kelapa Di Ikm Sakra Timur Lombok**. *JMM*. 5(1), 152–160. <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i1.3502>.
- Nurhayati, N., Dewi, N. Y. S., Azhari, A., Wardi, H. K., Huzair, A., Ghazali, M., & Anshari, L. M. R. (2023). **Introduksi Teknologi Pemurnian Untuk Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Pada Industri Rumah Tangga**. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2622–2630. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14570>.
- Nurhayati, N., Marianah, M., Sari, D. A., Asmawati, A., Syafitri, D., Ihromi, S., & Ghazali, M. (2022). **Penerapan Teknologi Proses Untuk Keberlangsungan Produksi Minyak Goreng Kelapa Di Dusun Bilatepung, Selaparang**: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), Art. 2. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.9563>.
- Pulungan, Fadilah, dan Ika. 2020. **Optimasi Proses Pembekuan Minyak Kelapa Murni**. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.8 No.1: 1-12.
- Putriwindu. 2011. **Studi Kualitas Minyak Goreng Dari Kelapa (Cocos Nucifera L.) Melalui Proses Sterilisasi Dan Pengepresan**. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* Vol. 22 No. 1 Tahun 2011.
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Sukarno, M. D., & Purnaningsih, T., 2013. **Karakteristik Fisikokimia Dan Antibakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat [Physicochemical And Antibacterial Characteristics Of Virgin Coconut Oil Fermented With Lactic Acid Bacteria]**. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol. 24, No. 2, Hal. 178.
- Ramadhan W. 2011. **Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (Psidium Guajava L.) skripsi**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rangkuti, Miftahur. 2017. **Penetapan Kadar Air dan Bilangan Penyabunan pada Minyak Kelapa Curah dan Minyak Kelapa Bermerek**. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Rindengan, B. 2007. **Mutu virgin coconut oil dari beberapa daerah di Indonesia. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VI**, Gorontalo 16-18 Mei 2006. Hal 199-207.

- Rindengan, B., dan Hengky, N., 2008, **Pengolahan & Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni**, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rukmana, Rahmat dan Herdi Yudirachman. (2016). **Untung Selangit Dari Agribisnis Kakao**. Yogyakarta: Lily Publisher
- Rusendi, Dadi. Sudaryanto. Nurjannah, Sarifah. Widyasanti, Asri. Rosalinda, S.2010. **Penuntun Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian**. Unpad.
- Rusmanto DP. 2004. **Analisis kualitatif dan kuantitatif minyak kelapa hasil ekstraksi secara fermentasi [skripsi]**. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Secbecic, N dan Beutelspecher, S.C. 2005. **Anti-oxidative vitamins prevent lipid-peroxidation and apoptosis in corneal endothelial cell**. Cell tissue Res **320**: 465-475.
- Seneviratne, K.N. dan Dissanayake, D.M.S, 2005, **Effect of Method of Extraction on The Quality of Coconut Oil**, J. Sci. Univ. Kelaniya, 2, 63-72.
- Setyamidjaja, D. 2000. **Bertanam Kelapa**. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. **Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo**. Bogor: IPB Press.
- Silalahi, J. & Nurbaya, S. (2011). **Komposisi, Distribusi dan Sifat Aterogenik Asam Lemak dalam Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit**. J. Indo. Med. Assoc, 61(11), 453-457.
- Simuang, J., N. Chiewchan and A. Tansakul. 2004. **Effect of Fat Content and Temperature on the Apparent Viscosity of Coconut Milk**. J. Food Eng. 64: 193 – 197.
- Soekarto, ST. 2012. **Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi**. Depok: Universitas Indonesia.
- Sugiarto, dkk. 2014. **Optimalisasi Destilasi Nilam Kering melalui Pembekuan Pra Destilasi**. Jurnal Rekayasa Mesin 5:1, 97-105.
- Sun D.W and Zheng L. 2006. **Innovative Application Of Power ultrasound During Food Freezing Processes. Handbook Of frozen Food Processing And Packaging**. Taylor And Francis Group. 175-192.
- Suryani E., Wahono E.S., Novita, W. 2016. **Karakteristik Fisik Kimia Minyak Kacang Tanah (Arachis hypogaea) Hasil Pemucatan (Kajian**

- Kombinasi Asdorben dan Waktu Proses).** Jurnal Pangan dan Agroindustri 4:1, 120-126.
- Suryani E., Wahono E.S., Novita, W. 2016. **Karakteristik Fisik Kimia Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Hasil Pemucatan (Kajian Kombinasi Asdorben dan Waktu Proses).** Jurnal Pangan dan Agroindustri 4:1, 120-126.
- Susanto, Tri. 2013. **Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang di Proses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902- 2011.** Palembang: Jurnal Balai Riset dan Standardisasi Industri.
- Sutarmi dan Rozaline. 2006. **Taklukkan Penyakit dengan Virgin Coconut Oil. Penebar Swadaya.** Jakarta.
- Sutarmi dan Rozaline. 2006. **Taklukkan Penyakit dengan Virgin Coconut Oil. Penebar Swadaya.** Jakarta.
- Vysakh, A., M.Ratheesh, T.P. Rajmohanam, C. Pramod, B. Girish Kuman dan P.I. Sibi. 2014. **Polyphenolics isolated from virgin coconut oil inhibits adjuvant induced arthritis in rats through antioxidant and anti-inflammatory.** International Immunopharmacology 20: 124- 130.
- Winarno, F. G, 2014. **Kelapa Pohon Kehidupan.** Jakarta: PT Granmedia Pustaka Utama.
- Witono, Y., Aulanni'am, Subagio, A., dan Widjanarko, S. B., 2007, **Ekstraksi Virgin Coconut Oil Secara Enzimatis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri (*Calotropis gigantea*),** AGRITECH, Vol. 27,. No. 3, hal. 100 – 106.