

## DAFTAR PUSTAKA

1. Novarianto, Hengky dan Meity Tulalo. 2007. Kandungan Asam Laurat pada Berbagai Varietas Kelapa Sebagai Bahan Baku VCO. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. Manado.
2. Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. Universitas Indonesia. Depok
3. Thieme. 1968. *Antiandorgen*. Stuttgart: TAMM.
4. Rindengan, B., Kembuan dan A. Lay. 1997. Pemanfaatan Ampas Kelapa Untuk Bahan Makanan Rendah Kalori. Jurnal Penelitian Tanaman Industri.
5. Syah, A. N. A, R. Thahir, Risfaheri, Yulianingsih, D. Sumangat, K. T. Dewmdari, dkk. 2004. Penelitian Pengembangan Pengolahm Minyak Kelapa Murni Terpadu. Laporan Akhir Tahun Penelitian. Bogor: Balai Besar Pascapanen Pertanian.
6. Hutsoit, G.F. 1988. Ampas Kelapa: Dari Tempe Bongkrek ke Pemanis. Majalah Perusahaan Gula Pasuruan. Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia.
7. Saepulah, Aep, Ucu Julita, Teddy Yusuf, danTri Cahyanto. 2017. Inovasi Produk Olahan Pangan Melalui Pemanfaatan Limbah Organik Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Bandung Jawa Barat. Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. Bandung
8. Raghavendra, *et al.* 2004. Karakteristik Penghalusan dan Sifat Hidrasi Residu Kelapa: Sebuah Sumber Serat Pangan.
9. Wiardani, Ni Komang, Pande Putu Sri Sugiani, Ni Made Yuni Gumala. 2011. Konsumsi lemak total, lemak jenuh, dan kolesterol sebagai faktor risiko sindroma metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. Jurnal Gizi Klinik Indonesia.
10. Mitra Oktaviyanti Putri Gulo. 2018. Pemanfaatan Limbah Industri *Virgin Coconut Oil (VCO)* di Padang, Sumatera Barat Sebagai Bahan Baku Makanan Kesehatan. Padang: Universitas Andalas.
11. Subagio, Achmad. 2010. *Potensi Daging Buah Kelapa* sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. Jember, Jawa Timur: Universitas Jember.
12. Dinas Perindustrian Sumatera Barat, 2008.
13. Bala Subbramaniam, K. 1976. Polyasaccharides of the Kernel of Maturity and mture coconuts. J. Of Food Sci.
14. Maulia Shofiyah Hanum. 2015. Eksplorasi Limbah Sabut Kelapa. Bandung: Universitas Telkom.
15. Brennan JG. 2006. *Food Processing Handbook*. Weinheim (DE): Wiley VCH Verlag GmbH.
16. Zaenudin, Mira Dewi, dan Yekti Hartati Effendi. 2012. **Hubungan Antara Asupan Asam Lemak Trans dengan Persen Lemak Tubuh dan Status Gizi pada Orang Dewasa Di Kabupaten Dan Kota Bogor**. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

17. Maulinda, Leni, Nasrul ZA, Nurbaity. 2017. Hidrolisis Asam Lemak Dari Buah Sawit Sisa Sortiran. Aceh: Universitas Malikussaleh.
18. Muharrami, Laila Khamsatul. 2011. Penentuan Kadar Kolesterol dengan Metode Kromatografi Gas. Bangkalan.
19. Ketaren, S. 2005. Minyak Dan Lemak Pangan. Depok: Universitas Indonesia.
20. Utari, Diah M. 2010. Kandungan Asam Lemak, Zink, Dan Copper Pada Tempe, Bagaimana Potensinya Untuk Mencegah Penyakit Degeneratif?. Depok: Universitas Indonesia.
21. Syukur S, Purwati E. 2017. Virgin Coconut Oil Increase High Density Lipoprotein (LDL), Lower Triglyceride And Fatty Acids Profile (C6-C18) In Blood Serum Of *Mus Musculus*. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences.
22. Palungkan, Rony. 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Jakarta: Penebar Swadaya.
23. Rosida, Susilowati T, Manggarani AD. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. Jurnal Rekapangan.
24. Bruce Fife, N.D. 2005. Coconut Flour, The New Low-Carb, High-Fiber, Gluten-Free Alternative To Wheat Flour For Baking And Cooking. Colorado Springs. USA.
25. Trinidad, T.O. 2006. Development of Functional Food Products from Coconut Flour. Philippine Council for Industry and Energy Research and Development. Manila.
26. Khan, M.N. 2003. A Study of Chemical Composition *Cocos Nucifera L* (Coconut) Water and its usefulness as rehydration fluid. Journal of Botany.
27. Derrick. 2002. Protein in Calf. New Zealand: NRM press.
28. Trinidad, T.P. 2002. Coconut Flour From "Sapal"; A Promising Functional Food, *Food and Nutrition Research Institute*, Department of Science and Technology. Manila.
29. Bawalan, DD. 2001. Low Fat, High Fiber Coconut Flour and White Oil Production and Utilization, by Phillipine Coconut Authority. Cocoinfo International.
30. Singh, R. Paul, Dennis R. Helduan. 2009. Introduction to Food Engineering. Academic Press, Elsevier.
31. Trinidad, P. T, D. H. Valdez; A. C. Mallillin, F. C. Askali; A. S. Maglaya and M. T.Chua. 2005. Composition and Fementability Characteristics of Coconut Flour. Phillipine Department of Science and Technology.
32. Angelia, Ika Okhtira. 2016. "Analisa Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo" dalam *Jurnal Food Technology*.
33. Putri, Meddiati Fajri. 2009. Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram. Jawa Tengah: Universitas Negeri Semarang.
34. M, Clara dan Kusharto. 2006. "Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan" dalam Jurnal Gizi dan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

35. L, Packer. 1995. Oxidative stress, antioxidants aging and disease. Di dalam : Culer RG, Packer J, Betram A, Mori, editor. Oxidative stress and aging (hlm. 1-14). Basel Switzerland : Birkhauser Verlag.
36. Handayani, Virsa, Aktsar Roskiana Ahmad, dan Miswati Sudir. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH. Universitas Muslim Indonesia, Makassar.
37. Ingrid, H. Maria, Herry Santoso. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). Universitas Katolik Parahyangan.
38. Anam, Choirul, dkk. 2014. "Pengaruh Pelarut yang Berbeda pada Ekstraksi *Spirulina Platensis* Serbuk sebagai Antioksidan dengan Metode Soxhletasi" dalam Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, Tahun 2014. Semarang: Universitas Diponegoro.
39. Sartika, Apriani, dkk. 2015. Esterifikasi Minyak Goreng Bekas dengan Katalis H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> dan Transesterifikasi dengan Katalis CaO dari Cangkang Kerang Darah: Variasi Kondisi Esterifikasi" dalam JOM FMIPA Volume 2 No.1 Februari 2015. Pekanbaru: Kampus Binawidya Pekanbaru.
40. Karouw, Steivie dan Rindengan Barlina. 2008. "Potensi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Sumber Serat Pangan dan Manfaatnya untuk Kesehatan" dalam Buletin Palma Nomor 34. Manado: Bulletin of Palmae.
41. Astawan, M, dan T. Wresdiyati. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
42. Haryoto, dkk. 2007. "Aktivitas Antioksidan Fraksi Polar Ekstrak Metanol dari Kulit Kayu Batang *Shorea acuminatissima* dengan metode DPPH" dalam Jurnal Ilmu Dasar, 2, 8.
43. Hanani, E. A., R. Mun'im, dan Sekarini. 2005. "Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons *Callyspongia* SP Dari Kepulauan Seribu" dalam Majalah Ilmu Kefarmasian, 3, 2.
44. Martiningsih, N, W.; Santiasa, A.A. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak N-Heksana Dan Etil Asetat Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). dengan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH. Seminar Nasional Riset Inovatif 2015.
45. Arfah, Muh, dkk. 2015. "Optimasi Reaksi Esterifikasi Asam Laurat dengan Metanol Menggunakan Katalis Asam Sulfat Pekat" dalam Online Jurnal of Natural Science Vol 4(1). Palu: Universitas Tadulako.
46. Jun, M. H. Y., Yu. J., Fong, X., Wan, C., S., Yang, C, T., & Ho.: Comparison Of Antioxidant Activities Of Isoflavonoids From Kudzu Root (*puereria labata ohwl*). *Journal. Food Science Insitute Of Technologist* 2003.
47. Partayasa, I nyoman, dkk . 2017. "Kapasitas Antioksidan Suplemen pada Berbagai Berat Ekstrak Bubuk Pod Husk Kakao" dalam e-J. Agrotekbis 5 (1) : 9 – 17. Palu: Universitas Tadulako.

48. Jahangiri, Y., H., Ghahremani, J.A., Torghabeh, dan E.A. Salehi, 2011. Effect of temperature and solvent on the total phenolic compounds extraction from leaves of *Ficus carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 3(5): 253–259.
49. Andarwulan N, Wijaya H, Cahyono DT. 1996. “Aktivitas Antioksidan dari Daun Sirih (Piper betle L)” dalam Teknologi dan Industri Pangan.
50. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
51. Subagio, Achmad. 2011. “Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai” dalam Jurnal PANGAN Vol. 2. Jember: Universitas Jember.
52. Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
53. Blorindayoga, Friestisya dan Rochmadi. 2014. *Prarancangan Pabrik Asam Stearat dari Minyak Kelapa Sawit Kapasitas 25.000 Ton/Tahun*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
54. Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2008. “Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan” dalam Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2. Jakarta: Universitas Indonesia.
55. Winarsi, H.. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
56. Pratt D. E., dan Hudson B.J.F.. 1990. *Natural Antioxidant Not Exploited Comercially. Food Antioxidant*. London: Elvisier Applied Science.
57. Singarimbun, Masri, dan Sofian Efendi. 2008. *Metode Penelitian Survey*. Jakarta: LP3ES.

