

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Analysis Chemist. 1995. *Official Method of Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC International.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. *Luas Tanaman Perkebunan*. Sumatera Barat: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- A.Muri Yusuf. 2014. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group
- Adji, Suranto., 2004. *Khasiat dan Manfaat madu Herbal*. Agromedia Pustaka Jakarta.
- Amelia, P. 2011. *Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia Dari Daun Garcinia benthami Pierre*. [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia.
- Andarwulan et.al. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat:Jakarta
- Anonim. 2004. "Wood Biomass for Energy". Techline. Forest Products Laboratory. <http://www.fpl.fs.fed.us>. Diakses pada 21 – 7 – 2023
- Anonim. 2023. Profil Desa Pauh Barat. Pariaman: Pemerintah Desa Pauh Barat
- Anonim. 2023. Profil Nagari Balingka. Agam: Pemerintah Balingka.
- Arifin, M. N. 2014. *Pengaruh ekstrak n-heksan serai wangi Cymbopogon nardus (L.) Randlepada berbagai konsentrasi terhadap periode menghisap darah dari nyamuk Aedes aegypti*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Arzani, M. N dan Riyanto, R. 1992. *Aktifitas antimikrobia minyak atsiri daun beluntas, daun sirih, biji pala, buah lada, rimpang bangle, rimpang serei, rimpang laos, bawang merah dan bawang putih secara in vitro*. [Laporan Penelitian]. Fakultas Farmasi UGM. Yogyakarta

- Asmie, Poniwati. 2008. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Pedagang Pasar Tradisional di Kota Yogyakarta. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Ayunda, R. D. 2014. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Serai ( Cymbopogon Citratus ) Dan Potensinya Sebagai Pencegah Oksidasi Lipid*. [Skripsi]. Fakultas MIPA, Institut Pertanian Bogor
- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3(2), pp. 46–60.
- Barlina, R. dan Allorerung, D. (2003). Monograf pasca panen kelapa 81. pp. 81–93
- Barlina, R., (1999), Pengembangan Berbagai Produk Pangan dari Daging Buah Kelapa Hibrida. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 18(4): 1-7.
- Blessing, I. A., & Gregory, I. O. (2010). Effect of processing on the proximate composition of the dehulled and unde-hulled mungbean *Vigna radiata* (L.) Wilczek] Flours. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(10), 1006–1016. <https://doi.org/10.3923/pjn.2010.1006.1016>
- De Guzman CC and Siemonsman BS. 1999. *Spices*. Vol 13. Plant Resources Of South-East Asia, Prosea Foundation. Bogor. 137-141p.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* Terjemah oleh M. Muljohardjo. UI Press, Jakarta.
- El-Sayed, S. M. and Youssef, A. M. (2019). Potential application of herbs and spices and their effects in functional dairy products. *Heliyon*. Elsevier Ltd, 5(6), p. e01989.
- Google Inc. 2022. Google Maps: Peta Wilayah Desa Pauh Barat. Diakses dari <http://maps.google.com/> [20 April 2023].

- Google Inc. 2022. Google Maps: Peta Wilayah Nagari Balingka. Diakses dari <http://maps.google.com> / [20 April 2023].
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba*. Diandra Creative. Depok, Sleman, Yogyakarta.
- Heri, R. 2015. Teknik Pengambilan Sampel. *Ekp.* 13(3), pp. 1576–1580
- Jumiati, E., Darwanto, D.H., Hartono, S., Masyhuri. (2013). Analisis Saluran Pemasaran dan Marjin Pemasaran Kelapa Dalam di Daerah Perbatasan Kalimantan Timur, *Jurnal AGRIFOR*, 12(1), pp. 1–10
- Khasanah, R. A., Budiyanto, E., & Nenny, W. 2011. *Pemanfaatan Ekstrak Sereh (Chymbopogon Nardus L.) Sebagai Alternatif Anti Bakteri Staphylococcus*. [Laporan] UNY.
- Khoirotunnisa and Murnah. 2008. *Aktivitas Minyak Atsiri Daun Sereh (Cymbopogon winterianus, jowitt) Terhadap Malassezia furfur in Vitro*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Kikuzaki, H., Nakatani, N. 1993. Antioxidant effect of some ginger constituents. *Journal of food*.
- Kristiana, L. (2014) Analisis Strategi Pengembangan Agribisnis Kelapa Sebagai Komoditas Unggulan Di Kecamatan Cidaun, Kabupaten Cianjur. *Journal Agrosains*, 1(1), pp. 1–12.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Tim Redaksi Qanita. Indonesia.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Bumi Aksara. Jakarta Timur
- Kusumastuti, Adhi dan Ahmad Mustamil Khoiron. 2019. *Metode Penelitian Kualitatif*. Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LPSP)
- Mahmud, Z. and Ferry, Y. (2015). Prospek pengolahan hasil samping buah kelapa. *Perspektif*. Review Penelitian Tanaman Industri, 4(2), pp. 55–63.

- Mirghani, M.E.S., Liyana, Y. and Parveen, J. 2012. Bioactivity analysis of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil. *International Food Research Journal*. 19(2): 569-575
- Mulyani, S. 2010. Komponen dan anti-bakteri dari fraksi kristal minyak Zingiber zerumbet. *Majalah Farmasi Indonesia*, 21(3), pp. 178–184.
- owaha, J., Indriati, G. and Rusli. (2011). Fruit Component and Endosperm Phytochemical in Dwarf of Coconut. *Agrin*. 12(1), pp. 23-34.
- P. Mishra. 2009. Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of curcuma longa, ginger and seed of fegreek, *International Journal of Pharm Tech Research*, vol. 2, no. 1, pp. 79-95.
- Palungkun, R. 2003. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Pambayun, R. 2002. Jenis Katekin dari Ekstrak Gambir Komersial (*Uncaria Gambir Roxb*) yang Memiliki Sifat Antibakteri Paling Kuat. *Jurnal Agribisnis dan Industri Pertanian* 6 (1): 49–55.
- Pangastuti H. A, Affandi D. R, Ishartani D. 2013. Karakteristisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 20-29
- Purnomo, H., Jaya, F. dan Widjanarko, S.B. 2010. The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Rhizome Antioxidant Coumpounds and Its Quality. *International Food Research Journal*. Brawijaya University, Malang.
- Raco, J. 2010. *Metode penelitian kualitatif: jenis, karakteristik dan keunggulannya*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Rahmadia, A. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Karakteristik Selai Kelapa Muda (Cocos Nucifera)*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang

- Rosephin, F. 2010. *Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. 2000. *Seri Budi Daya Usaha Tani Jahe*. Yogyakarta: Kanisius
- Sakr, S. a, Okdah, Y. a and El-Adly, E. K. 2009. Effect of ginger (*Zingiber officinale*) on mancozeb fungicide induced testicular damage in albino rats. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 3(2), pp. 1328–1333
- Santoso, B. H. 2003. Air Kelapa, Limbah Penuh Khasiat. Diakses dari <http://www.kompas.com> (Kompas Cyber Media) [7 Oktober 2022]
- Santoso, B. M. 2007. *Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan*. Kanisius. Yogyakarta
- Saputri, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centella Asiatica*) Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, D. and Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis. *Journal of Biological Science*. Vol. 1, No. 2
- Simpala, M., Silvia D., Burhanuddin Rafik. 2021. *Budi Daya Kelapa Yang Baik*. Yogyakarta. Lily Publisher
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan*. 20(1), pp. 15–26.
- Sudarmadji, Haryono, dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.

- Sukirno, Sadono. (2009). *Mikro Ekonomi Teori Pengantar Edisi Ketiga*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sulistiyo, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB
- Sundari, Dian., Almashyuri dan Astuti Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Kemenkes RI*.
- Suranto, Y. 2006. *Bahan Ajar Kuliah Energi Biomassa*. Fakultas Kehutanan UGM. Yogyakarta.
- Syamsuhidayat dan Hutapea, J.R. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. 305-306, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Thampan, P. K. 2016. *Handbook On Coconut Palm*. Oxford and IBH Publishing Co. New Delhi
- Thieme, J.G. 1968. Coconut oil processing. *FAO agricultural development paper* ; no. 89
- Tumbel, Nicolas, Manurung, S. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9(1): 9-22.
- Victor, E. (2013). Cocos nucifera (COCONUT) FRUIT: A Review Of Its Medical Properties. *Advances in Agriculture, Sciences and Engineering Research*. 3(3), pp. 718–723
- Ware, M. 2017. *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*. Diakses pada <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. [9 Januari 2023]
- Widianti, E. 2010. Analisis Usaha Kerupuk Pathilo Skala Rumah Tangga di Kabupaten Wonogiri. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Wijayakusuma. 2005. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. EGC. Jakarta

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Widjang.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 156 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press

