

DAFTAR PUSTAKA

1. Sutarmi, Hartin. 2005. Taklukkan Penyakit dengan VCO (Virgin Coconut Oil). Jakarta : Penebar Swadaya
2. Silalahi. J dan Nurbaya. Komposisi, Distribusi dan Sifat Aterogenik Asam Lemak dalam Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit. Departemen Kimia Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara: Medan
3. Rahmatussolihat. Antioksidan, Penyelamat Sel-sel Tubuh Manusia . BioTrends/Vol.4.No.1/Tahun 2009.
4. Umayah U., Evi dan Moch. Amrun H. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga. *Jurnal Ilmu Dasar*, 2007. Vol.8. No.1 83-90.
5. Siti N. Perbandingan Aktifitas – Literatur. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta. 2009.
6. Syukur, S., Syafrizayanti, S.Zulaiha, M. Ismet,. Dan E. Fachrial 2017. Virgin Coconut Oil Increase HDL, Lower Triglyceride and Fatty Acids Profile in Blood Cerum of Mus *musculus*, *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 8 (2): 1077.
7. Ketaren, S. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UIPress. Hal. 152
8. Winarno F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
9. Setiaji, B., dan Surip, P. (2006). Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
10. Syah, A.N.A. (2005). Perpaduan Sang Penakluk Penyakit. Jakarta: Penerbit Agro Media Pustaka.
11. Sudarmadji, S.(1989). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
12. Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. (1987). Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
13. Ketaren, S.(1996). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : UIPress.
14. Darmoyuwono, W. (2006). Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
15. Enig, G.M., (2004). Health and nutritional benefits from coconut oil and its advantages over competing oils. *Indian Coconut Journal*. Pp. 3
16. Enig, G.M., (2001). Coconut: In Support of Good Health in the 21st Century. USA. Pp. 3
17. Sumaryati S., RinaD.,Titi S.Yulia M, ZoniH. Helmi A. Endang P. dan Risfahei, (2010), Uji Preklinis Virgin Coconut Oil (VCO), Terhadap Peningkatan Kadar Kolesterol Baik HDL, Penurunan Kadar Trigliserida, dan Profil asam Lemak serta Omega 3, Pada Tikus Mus musculus. *Jurnal Riset Kimia* Vol 1, no 1, 59-63.
18. Hartin, R dan Surtami. (2005). Taklukkan Penyakit Dengan VCO (Virgin Coconut Oil). Seri Agrisehat. Cetakan Ketiga. Jakarta: Penebar Swadaya.
19. Ketaren, S. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UIPress.
20. Suhardiyono, L. 1995. Tanaman Kelapa: Budidaya dan Pemanfaatannya. Yogyakarta. Kanisius.

21. Droge, W.: Free Radicals in The Physiological Control Of Cell Functio 2002, *Physiol Rev*, 82: 47-95.
22. Gillis, Oxtoby. 2001. Prinsip-prinsip Kimia Modern Jilid I. Jakarta: Erlangga.
23. Shekhar, T, C, Anju, G: Antioxidant activity by DPPH Radical Scavenging Method of *Agretum conyzoides* Linn. Leaves, *American Journal of Ethnomedicine* 2014, Vol 1, No 4, 244-24
24. Fessenden, R.J. and J.S. Fessenden. 1986. Kimia Organik Dasar Edisi Ketiga. Jilid 1. Terjemahan oleh A.H. Pudjaatmaka. Erlangga. Jakarta.
25. Pham-Huy, L.A., Hua, H., dan C. Pham-Huy, 2008, Free Radicals, Antioxidants in Diseases and Health, *Int J Biomed Sci*, 4, 2, 89-96
26. Fan F, Thomas PA. 2009. Cancer Grading Manual. New York: Springer
27. Marina, A.M, Che Man, Y.B, Nazimah, S.A.H, Amin, I. Antioxidant Activity and Pheenic Acids of Virgin Coconut Oil. *J. Food Sciences and Nutrition*, 2009, 60: 114-123
28. Prayoga G. Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour). Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia. 2013.
29. Hattenschwiller, S dan Vitousek, P. M. 2000. The role of polyphenols interrestrial ecosystem nutrient cycling. Review PII: S0169-5347(00)01861-9 TREE vol. 15, no. 6 June 2000.
30. Marxen K, Vanselow KH, Lippemeier S, Hintze R. Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. *Sensors*.2007.
31. Prayoga G. Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour). Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.2013.
32. Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, & Gnanaprakash K. A Review on In-vitro Antioxidant Methods : Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*, 2010: 1276-1285.
33. Paul, M, Medicinal Natural Product: A biosynthetic Approach, Wiley, New York, 2002.
34. Tjandra, O, Ruslianti, T. R, Zulhipri, *Uji Aktivitas Antioksidan dan Profil Fitokimia Kulit Rambutan Rapih (Nephelium lappaceum)*, Fakultas Kedokteran, Universitas Tarmanegara.
35. Shekhar, T, C, Anju, G: Antioxidant activity by DPPH Radical Scavenging Method of *Agretum conyzoides* Linn. Leaves, *American Journal of Ethnomedicine* 2014, Vol 1, No 4, 244-24
36. Gillis, Oxtoby. 2001. Prinsip-prinsip Kimia Modern Jilid I. Jakarta: Erlangga.
37. Ismail, Jefriyanto, Max R.J. Runtuwene dan Feti Fatima. Penentuan Total Fenolik dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Biji dan Kulit Buah Pinang Yaki (*Areca vestiatia* Giseke). *Jurnal Ilmiah Sains*, 2012. Vol.12. No. 2

38. Goiris, Koen Muylaert dan Ilse Fraey. Antioxidant Potential of Microalgae in Relation to Their Phenolic and Caratenoid Content. *Jurnal Appl Phycol.* 2012.
39. Zuhra, C. F. Taringan dan Herlince Sihotang. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk. *Jurnal Biologi Sumatra.* 2008

