

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, R. K., & Bosco, S. J. D. (2017). Extraction Processes Of Virgin Coconut Oil. *Moj Food Processing \& Technology*, 4(2), 87.
- Ahmd, M. I., Mandey, L. C., Langi, T. M., & Kandou, J. E. A. (2013). Pengaruh Perbandingan Santan Dan Air Terhadap Rendemen, Kadar Air Dan Asam Lemak Bebas (Ffa) Virgin Coconut Oil (Vco). *Cocos*, 3(6).
- Andriyani, M. (2008). *Sifat Antioksidan pada Virgin Coconut Oil (VCO) Jahe. Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 23(1), 34-38.
- Anwar, C., & Salima, R. (2016). Perubahan Rendemen Dan Mutu Virgin Coconut Oil (Vco) Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi (Yield Changes And Virgin Coconut Oil (Vco) Quality In Various Rotational Speed And Centrifugal Time). *Jurnal Teknotan*, 10(2), 52.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aristya, V. E., Prajitno, D., & Others. (2013). Kajian Aspek Budidaya Dan Identifikasi Keragaman Morfologi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L.) Di Kabupaten Kebumen. *Vegetalika*, 2(1), 101–115.
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Francisco, G., Yudha, A., & Others. (2013). Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Widya Teknik*, 10(1), 1–10.
- Aziz, T., Olga, Y., & Puspita Sari, A. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Penggaraman. *In Jurnal Teknik Kimia* (Vol. 23, Issue 2).
- Bawalan, D. D. (2011). *Processing Manual For Virgin Coconut Oil, Its Products And By-Products For Pacific Island Countries And Territories*. Secretariat Of The Pacific Community.
- Budiman, A., Hintono, A., & Kusrahayu, K. (2012). Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar Nacl, Tingkat Keasinan Dan Tingkat Kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 219–227.
- Darmoyuwono, W. (2006). Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil. *Pt. Indeks Kelompok Gramedia*, 108.
- Dayrit, C. S. (2003). Coconut For Better Health. *Quenzon City: Philippine Coconut Authority Auditorium*.
- Demam, J.M. 1997. *Principles Of Food Chemistry*. Van-Nostrand Reinhold Company Inc. New York.
- Gugule, S., Fatimah, D. F., Sam, U., Manado, R., Kimia, J., Matematika, F., Ilmu, D., & Alam, P. (2010). Karakterisasi Virgin Coconut Oil (Vco) Rempah. *In Chem. Prog* (Vol. 3, Issue 2).
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Sentrifugasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Hapsoh, H. Y., & Julianti, E. (2008). Budidaya Dan Teknologi Pascapanen Jahe. *Usu-Press, Medan*.
- Hidayat, S. dan Rodame M.N. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Jakarta: AgriFlo (Penebar Swadaya Grup), hal 147-148

- Kadila, L. I., Lavlinesia, L., & Mursyid, M. (2019). Kajian Daya Terima Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Emulsi Vco (Virgin Coconut Oil) Bercita Rasa Rempah. *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 478–486.
- Kawiji, K., Utami, R., & Himawan, E. N. (2011). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) Dalam Meningkatkan Umur Simpan Dan Aktivitas Antioksidan Sale Pisang Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2).
- Komariah, K., Arief, I. I., & Wiguna, Y. (2004). Kualitas Fisik Dan Mikroba Daging Sapi Yang Ditambah Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) Pada Konsentrasi Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Media Konservasi*, 27(2), 231528.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Color Measurement In L* A* B* Units From Rgb Digital Images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera* L.). *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura*.
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., Nazimah, S. A. H., & Amin, I. (2009). Chemical Properties Of Virgin Coconut Oil. *Journal Of The American Oil Chemists' Society*, 86, 301–307.
- Mandei, J.H., & Nuryadi, A.M. (2019). Pengaruh Ph Sari Buah Terhadap Kandungan Gula Reduksi Dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian –Teknologi Industr*, 1(11), 19-29.
- Martiningsih, N. W., Widana, G. A. B., dan Kristiyanti, P. L. P. (2016, August). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun Matoa (*Pometia pinnata*) dengan metode DPPH. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.
- Matondang, I. 2005. *Zingiber officinale* L. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS
- Muis, A., Riset, B., & No, J. D. (2014). Ekstrak virgin coconut oil sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(1), 11-18.
- Musarofah. (2015). *Tumbuhan Antioksidan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nasional, B. S. (2008). Sni 7381: 2008 Minyak Kelapa Virgin (Vco). *Jakarta: Badan Standardisasi Nasional*.
- Ngatemin, Nurrahman, & Isworo Joko Teguh. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Effect Of Fermentation Time On Virgin Coconut Oil (Vco) For Character Physical, Chemical, And Organoleptic. In *Jurnal Pangan Dan Gizi* (Vol. 04, Issue 08).
- Nour, A. H., Mohammed, F. S., Yunus, R. M., Arman, A., & Others. (2009). Demulsification Of Virgin Coconut Oil By Centrifugation Method: A Feasibility Study. *International Journal Of Chemical Technology*, 1(2), 59–64.
- Paimin, F. B. (2008). Murhananto. *Seri Agribisnis Budidaya Pengolahan, Perdagangan, Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Palungkun, R. (2001). Aneka Produk Olahan Kelapa, Cetakan Ke Sembilan. *Jakarta: Penebar Swadaya*.

- Patty, A. L., Tandisalla, J., Popoko, S., & Hunila, E. (2022). Analysis of Physico-Chemical Properties and Antioxidant Activity of Virgin Coconut Oil (VCO) Using Ordinary Tall Coconut Cultivars of North Halmahera. *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), 710-715.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J., & Rif'ah, H. I. (2017). Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber Officinale*) Dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal Of Food And Life Sciences*, 1(2).
- Pontoh, J., Surbakti, M. B., & Papilaya, D. M. (2008). Kualitas Virgin Coconut Oil Dari Beberapa Metode Pembuatan. In *Kualitas Virgin Coconut Oil Chem. Prog* (Vol. 1, Issue 1).
- Purnomo, H., Jaya, F., & Widjanarko, S. B. (2010). The Effects Of Type And Time Of Thermal Processing On Ginger (*Zingiber Officinale* Roscoe) Rhizome Antioxidant Compounds And Its Quality. *International Food Research Journal*, 17(2), 335–347.
- Puspitasari, K. C. & Hudi, L. (2023). Kajian Konsentrasi Ekstrak Jahe Emprit (*Zingiber officinale*) dengan Lama Pasteurisasi Susu Sapi Segar terhadap Karakteristik Puding Susu Jahe. *Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo*.
- Putranti, R. I. (2014). *Skrining Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Sargassum Duplicatum Dan Turbinaria Ornata Dari Jepara*. Universitas Diponegoro.
- 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*, 24(2), 178.
- Rehman, R., Akram, M., Akhtar, N., Jabeen, Q., Saeed, T., Shah, S. M. A., Ahmed, K., & Shaheen, G. (N.D.). Dan Asif, Hm (2011). *Zingiber Officinale Roscoe*, 344–348.
- Retno, R. S., Pujiati, P., & Utami, S. (2016). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Secara Fermentasi Di Desa Belotan, Bendo, Magetan. *Jurnal Terapan Abdimas*, 1, 35–37.
- Rifkowitz, E. E. (2016). Fungsional Beverages Instant Ginger Powder (*Zingiber Officinale* Rosc) With The Addition Of Bulbulus Extract Variation (*Eleutherine Americana* Merr) As Natural Dyes. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering)*, 4(4).
- Rostina, Rahmanpiu, & Rudi, L. (2022). Analisis Kualitas Virgin Coconut Oil (Vco) Hasil Fermentasi Dengan Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc). *Sains: Jurnal Ilmu Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 11. [Http://Ojs.Uho.Ac.Id/Index.Php/Sains](http://Ojs.Uho.Ac.Id/Index.Php/Sains)
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami Dan Sintetik. *Padang. Universitas Adalas*, 40.
- Setiaji, B., & Prayugo, S. (2006). *Membuat Vco Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Jurnal Seminar Nasional*, April, 1–7.
- Setyamidjaja, D. (2008). Bertanam Kelapa. Kanisius. Yogyakarta. *Jurnal Simbiosis I* (2), 101–102.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. In Analisis Sensori.
- Sipahelut, S. G., & Rejeki, S. (2021). Karakteristik Fisik Dan Sensori Virgin Coconut Oil Dengan Penambahan Filtrat Jahe (Physical And Sensory Characteristics Of Virgin Coconut Oil With Ginger Addition). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(4).
- Siswati, Nana Dyah, SU, Juni, Junaini. 2009. Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1)
- Sophia G, Sipahelut Dan Sri, R. (2021). Fisik Dan Sensori Virgin Coconut Oil Dengan Penambahan Filtrat Jahe. *Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura. Ambon*
- Subroto, M. A. (2006). *Vco Dosis Tepat Taklukan Penyakit*. Niaga Swadaya.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sukandar, D., Hermanto, S., & Silvia, E. (2009). Sifat Fisiko Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (Vco) Hasil Fermentasi *Rhizopus Orizae*. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 11(2).
- Sulastri, S. (2015). Beberapa Metode Pembuatan Minyak Kelapa. *Ppm Fmipa Uny. Yogyakarta*.
- Susanti, N. M. P., Widjaja, I. N. K., Dewi, N., & Others. (2015). Pengaruh Waktu Sentrifugasi Krim Santan Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil (Vco). *Jurnal Farmasi Udayana*, 4(1), 279769.
- Sutarmi \& Rozaline, H. (2005). Taklukkan Penyakit Dengan Vco Virgin Coconut Oil. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Syah, A. N. A. (2005). *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Agromedia.
- Thamrin, G, A, R. (2011). Pembuatan Vco (Virgin Coconut Oil) Dari Kelapa Hijau Dan Kelapa Hibrida Dengan Metode Dingin, *Jurnal Hutan Tropis*. Vol. 12, (31).
- Utami, W. P. (2011). *Pembuatan Sabun Cair Dari Minyak Goreng Bekas (Jelantah)*.
- Wahyuni, M. (1990). *Bertanam Kelapa Kopyor*. Penebar Swadaya.
- Wardani, I. E. (2007). Uji Kualitas Vco Berdasarkan Cara Pembuatan Dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan Dan Proses Pengadukan Dengan Pemancingan. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang*.
- Winarno, F. G. 2002. *Ilmu Pangan Dan Gizi*. Pt. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarti, S. (2010). Makanan Fungsional. *Yogyakarta: Graha Ilmu*, 137–165.