

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arifani, E. N. (2015). Analisis Pengeringan Kelapa (*Desiccated Coconut*) Menggunakan *Cabinet Dryer* Dengan Variasi Suhu, Ukuran Bahan, Dan Penambahan Natrium Bisulfit. *Skripsi*. Teknik Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- AOAC. (1999). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington, USA.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Aprilia, V., Hadi., Saeban., Bhima, S. K. L., & Ismail, A. (2018). Pengaruh Pemberian Butylated Hydroxytoluene (2,6-Ditert-Butyl-4-Methylphenol) Per Oral Dosis Bertingkat Terhadap Gambaran Histopatologis Ginjal. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 7(2).
- Azhar, A., Medy, S., Anggraini, D., Yoda, T. & Dewi, O. (2023). Daya Saing Dan Potensi Pengembangan Ekspor Produk Kelapa Parut Kering Ke Enam Negara Uni Eropa. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Dan Bisnis*, 2(1), 13–19. <https://doi.org/10.51903/jimeb.v2i1.541>
- Efendi, R. (2011). Kombinasi Pemberian Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Pengurangan Santan Dalam Pembuatan Kelapa Parut Kering. *Jurnal Sagu* 10 (1), 35-41.
- Gefalro, K., Widyasanti, A., & Nanda, A. (2023). Pengaruh Proses Pembekuan Daging Kelapa (*Cocos nucifera L .*) Terhadap Karakteristik Produk Kelapa Parut Kering *Effect Of Freezing Coconut (Cocos nucifera L .) Meat on The Desiccated Coconut Characteristics*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(2), 168–175.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan dan Komponen Makro. Jakarta :Bumi Aksara
- Kurniawan, H., Muiz, A., Mbele, M. I. F., Dini, R. O., & Baskara, Z. W. (2020). Karakteristik Pengeringan Kelapa Parut Menggunakan Alat Pengering Silinder Tipe Rak. *Agrointek*, 14(2), 286–294.
- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. (2012). Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng selama Proses Penyimpanan. *AgriTECH*, 32(1), 15–22. <https://doi.org/10.22146/agritech.9651>
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Ambon: Fakultas Pertanian Universitas Patimura.
- Margaretta, S., Handayani, S.D., Indraswati N dan Hindarso H. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami. Vol. 10, No. 1, Hal: 21-30. Fakultas Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

- Mat, K., Abdul Kari, Z., Rusli, N. D., Che Harun, H., Wei, L. S., Rahman, M. M., Mohd Khalid, H. N., Mohd Ali Hanafiah, M. H., Mohamad Sukri, S. A., Raja Khalif, R. I. A., Mohd Zin, Z., Mohd Zainol, M. K., Panadi, M., Mohd Nor, M. F., & Goh, K. W. (2022). Coconut Palm: Food, Feed, and Nutraceutical Properties. In *Animals*, 12(16). MDPI.
- Mazaya, G., Karseno, K., Yanto, T. 2020. Antimicrobial and Phytochemical Activity of Coconut Shell Extracts. *Turkish J. Agric. - Food Sci. Technol.* 8, 1090–1097. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i5.1090-1097.3282>.
- Ningrum, M. 2019. Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang.
- Nuroso, A., & Syafarina, Y. (2013). Pengolahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di Pt. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 50–56. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.56>
- Permadi, A., Siregar, R. R., Astuti, W., Dharmayanti, N., Sumandiarsa, I. K., Sayuti, M., Nurbani, S. Z., Rini, N. S., & Handoko, Y. P. (2022). Karakteristik Mutu Minyak Ikan Bandeng Dengan Penambahan Antioksidan Bht Dan Asam Askorbat Dalam Makro Kapsul. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 5(1), 47.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2622>
- Rahmatin, A., Zainuri, & Nofrida, R. (2023). Kajian variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan terhadap mutu kelapa parut kering. *EduFood*, 1(1), 33–43.
- Rahmi, S., Safrizal, S., Yusmanizar, Y., & Susanti, D. (2022). Kajian Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di PT. Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 27–34. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4657>
- Rianto, N. K., Nawansih, O., & Erna, M. (2009). Kajian Penggunaan Natrium Bisulfit Dalam Pengawetan Krim Santan Kelapa Study In The Use Of Sodium Bisulfite Preserving Coconut Cream Coconut cream is a processed product of coconut milk that has been given an emulsifier to stability emulsion coconut cream. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–15.
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik Dan Analisis Kekerabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57–66. <https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v8i1.236>.
- Sayuti, Kesuma. Rina Yenrina, (2015). Antioksidan, Alami dan Sintetik. Padang : Andalas University Press.

- Setiarto, H. B. (2021). *Teknik Menggoreng Makanan Yang Baik Untuk Kesehatan*. Guepedia, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shahidi, F., *Bailey's Industrial Oils and Fat Products*, Edisi Keenam, John Wiley and Sons Inc. Publication, New York, 2005
- Sitompul, A., & Cahyadi, C. (2022). Pengaruh Konsentrasi Butylated Hydroxytoluene (BHT) dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Bawang Goreng. *ATHA: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 13-17.
- Sri Akumi. 1992. "Pengaruh Penambahan BHT (*Butylated Mydroxytoluene*) Dan Umur Berbagai Kultivar Kelapa Terhadap Karakteristik Mutu Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Yang Dihasilkan." *Skripsi Institut Pertanian Bogor*.
- Standar Nasional Indonesia. (2000). *Kelapa Parut Kering (Dessicated Coconut)*. Badan Standardisasi Nasional, 1–12.
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan*, 20(1), 15–26.
- Syarief, A. O., & Pratiwi, M. (2023). Penerapan Hukum Terhadap Penambahan TBHQ Pada Minyak Goreng Sawit dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(6), 561–575.
- Tanihatu, Fransisca W, A., Pratiwi Ery, L. D. (2020). Pengaruh Lama Waktu dan Pengerangan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Dessicated Coconut*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2004) 2234–2239. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Trivedi, V., Nivetha, Y., & Chow, P. Y. E. (2017). Improving The Frying Performance Of RBD Palm Olein Oil Using Naturfortm TRLG 101 Liquid As On-Top Of TBHQ In Deep-Fat Frying Of Potato Chips. *J Food Sci Technol*. 1(1):1-7.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, W. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kelapa Dalam di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Ekonomi Aktual*, 1(3), 141–148. <https://doi.org/10.53867/jea.v1i3.56>
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.
- Yusuf, A., 2023. Pengaruh penambahan TBHQ terhadap sifat fisik kimia minyak goreng dari kelapa sawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang. <https://bit.ly/4bb0P2o>
- Yuvita, L. V. A., Budiastra, I. W., & Hasbullah, R. (2022). Evaluation of Chemichal Content of Desiccated Coconut Using FT-NIR Spectroscopy. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1). <https://doi.org/10.1088/1755>