

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Attar, A. M. (2020). Therapeutic influences of almond oil on male rats exposed to a sublethal concentration of lead. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 27(2), 581–587. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2019.12.035>
- Ayu, P. V. (2020). Pengaruh Penambahan Oksigen Absorber Dan Silica Gel Terhadap Kerusakan Kimia Dan Mikrobiologis Produk Spread Cookies Selama Penyimpanan. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 49–58.
- Astuti, Y., Qomariah, N., & Meida, N. S. (2004). Pengaruh Madu Terhadap Ketahanan Jasmani. *Mutiara Medika*.
- Birsen Bulut Solak, & Nihat Akin. (2012). Health Benefits of Whey Protein: A Review. *Journal of Food Science and Engineering*, 2(3). <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2012.03.001>
- Bolung, Y. Y., Mamujaja, C. F., Mandey, L. C., & Mamahit, L. P. (2012). Kajian Mutu Fisik dan Kimia Virgin Coconut Cooking Oil (VCCO) Dari Beberapa Varietas Kelapa (*Cocos nucifera* L .). *Cocos*, 2(4), 1–9.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). Standar Nasional Indonesia SNI 8664:2018 Madu. *Www.Bsn.Go.Id Jakarta*.
- Bolung, Y. Y., Mamujaja, C. F., Mandey, L. C., & Mamahit, L. P. (2012). Kajian Mutu Fisik dan Kimia Virgin Coconut Cooking Oil (VCCO) Dari Beberapa Varietas Kelapa (*Cocos nucifera* L .). *Cocos*, 2(4), 1–9.
- Catrien, Surya, Y. S., & Ertanto, T. (2008). *Reaksi Mailard Pada Produk Pangan*.
- Cristianti, L., & Prakosa, A. H. (2009). Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe. In *Jurnal Agroekoteknologiurnal kimia*. <https://eprints.uns.ac.id/9103/>
- Catrien, Surya, Y. S., & Ertanto, T. (2008). *Reaksi Mailard Pada Produk Pangan*.
- Cristianti, L., & Prakosa, A. H. (2009). Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe. In *Jurnal Agroekoteknologiurnal kimia*. <https://eprints.uns.ac.id/9103/>
- (Dave Taylor, 2015) (Sutardi et al., 2008) (Permatasari & Adi, 2018) (Piil et al., 2013) (Purwasih, 2017) (R. & E., 2016) (Ramdath et al., 2020)
- Dave Taylor, P. (2015). PROTEIN CRISPS : WHEY VS . SOY. In *Custom Ingredients Group*.
- Dorofejeva, K., Rakcejeva, T., Galoburda, R., Dukalska, L., & Kviesis, J. (2011). Vitamin C content in Latvian cranberries dried in convective and microwave vacuum driers. *Procedia Food Science*, 1, 433–440.

<https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.067>

- Haerani. (2010). No Title. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 6(Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil ()), 224–248.
- Han, E. S., & goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee, A. (2019). 濟無No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Hidayat, A. (2012). Variabel 1. *14 O, (X)*, 1. Retrieved from <https://www.statistikian.com/2012/10/variabel-penulisan.html>
- Ha, E., & Zemel, M. B. (2003). Functional properties of whey, whey components, and essential amino acids: Mechanisms underlying health benefits for active people (Review). *Journal of Nutritional Biochemistry*, 14(5), 251–258. [https://doi.org/10.1016/S0955-2863\(03\)00030-5](https://doi.org/10.1016/S0955-2863(03)00030-5)
- Hadisoemarto, T. (2009). Penyerap Oksigen Dan Aplikasinya Dalam Sistem Pengemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan Yang Dikemas. In *Jurnal Kimia dan Kemasan* (p. 1). <https://doi.org/10.24817/jkk.v0i0.4693>
- Harna, H., Kusharto, C. M., & Roosita, K. (2017). Intervensi Susu Tinggi Protein Terhadap Tingkat Konsumsi Zat Gizi Makro Dan Status Gizi Pada Kelompok Usia Dewasa. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 13(4), 354. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v13i4.3157>
- Ii, B. A. B. (2020). Dicitak pada tanggal 2020-10-12 Id Doc: 589c885781944dbf0f493f77, 10–40.
- Karouw, S., & Indrawanto, C. (2015). Pengolahan dan Peluang Pengembangan Minyak Goreng Berbagai Jenis Kelapa Genjah. *Perspektif*, 14(1), 1–13.
- Kaseke, H. (2018). Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa Dari Pengolahan Virgin Coconut Oil (Vco) Dan Minyak Kopra Putih Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penulisan Teknologi Industri*, 9(2), 115. <https://doi.org/10.33749/jpti.v9i2.3552>
- Kaseke, H. F. G. (2017). Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dari pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Minyak Kopra Putih. *Jurnal Penulisan Teknologi Industri*, 9(2), 115–122.
- Kaseke, H. F. G. (2017). Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dari pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Minyak Kopra Putih. *Jurnal Penulisan Teknologi Industri*, 9(2), 115–122.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta, Rasuna Said.
- Kerkeni, L., Ruano, P., Delgado, L. L., Picco, S., Villegas, L., Tonelli, F., ... Masuelli, M. (2016). We are IntechOpen , the world ' s leading publisher of Open Access books Built by scientists , for scientists TOP 1 % . *Intech*, (tourism), 13. Retrieved from <https://www.intechopen.com/books/advanced-biometric-technologies/liveness-detection-in-biometric>

- Li, Z., Bhagavathula, A. S., Batavia, M., Clark, C., Abdulazeem, H. M., Rahmani, J., & Yin, F. (2020). The effect of almonds consumption on blood pressure: A systematic review and dose-response meta-analysis of randomized control trials. *Journal of King Saud University - Science*, 32(2), 1757–1763. <https://doi.org/10.1016/j.jksus.2020.01.013>
- Liputo, S. A., & Bakari, Y. (2019). *Peningkatan Nilai Tambah Ampas Kelapa Menjadi Aneka Produk Olahan Pangan di Desa Tirto Asri Kecamatan Taluditi Kabupaten Pohuwato*. 6, 87–92.
- Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Ocviyanti, D., Kusumadewi, R., Rifiranda, C., & Suwito, M. E. (n.d.). Telaah Cranberry Sebagai Terapi Adjuvan pada Tatalaksana Infeksi Saluran Kemih (ISK), 478–481.
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2018). DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI (ENERGI, PROTEIN) GYOZA YANG DISUBSTITUSI KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*) DAN PUREE KELOR (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 62. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.62-70>
- Piil, K., Jarden, M., Jakobsen, J., Christensen, K. B., & Juhler, M. (2013). A longitudinal, qualitative and quantitative exploration of daily life and need for rehabilitation among patients with high-grade gliomas and their caregivers. *BMJ Open*, 3(7), 1–19. <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2013-003183>
- Pratami, D. P., Erminawati, E., & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFF)*, 1(02), 15–21. <https://doi.org/10.46772/jtff.v1i02.510>
- Purwasih. (2017). UJI KANDUNGAN PROKSIMAT IKAN GLODOK (*Boleophthalmus boddarti*) PADA KAWASAN MANGROVE DI PANTAI KETAPANG KOTA PROBOLINGGO SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI. *UMM Institutional Repository*, 9–90. <https://eprints.umm.ac.id/35368/3/jiptummpp-gdl-wiwiki-purwa-48893-3-babii.pdf>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Pengemasan, K., Aman, Y., & Efisien, E. D. A. N. (n.d.). PANGAN.
- Patel, S. (2015). Functional food relevance of whey protein: A review of recent findings and scopes ahead. *Journal of Functional Foods*, 19, 308–319. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.09.040>
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2018). DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI (ENERGI, PROTEIN) GYOZA YANG DISUBSTITUSI KEONG

- SAWAH (*Pila ampullacea*) DAN PUREE KELOR (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 62. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.62-70>
- Piil, K., Jarden, M., Jakobsen, J., Christensen, K. B., & Juhler, M. (2013). A longitudinal, qualitative and quantitative exploration of daily life and need for rehabilitation among patients with high-grade gliomas and their caregivers. *BMJ Open*, 3(7), 1–19. <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2013-003183>
- Pratami, D. P., Erminawati, E., & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 1(02), 15–21. <https://doi.org/10.46772/jtffp.v1i02.510>
- Puppala, N. (2019). Production and Characterization of Nutritious Peanut Butter Enhanced with Orange Fleshed Sweet Potato. *Novel Techniques in Nutrition & Food Science*, 4(4). <https://doi.org/10.31031/ntnf.2019.04.000593>
- Purwasih. (2017). UJI KANDUNGAN PROKSIMAT IKAN GLODOK (*Boleophthalmus boddarti*) PADA KAWASAN MANGROVE DI PANTAI KETAPANG KOTA PROBOLINGGO SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI. *UMM Institutional Repository*, 9–90. <https://eprints.umm.ac.id/35368/3/jiptummpp-gdl-wiwiki-purwa-48893-3-babii.pdf>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- R., S., & E., H. (2016). Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*, 39(2), 98–106.
- Rachmawati, D. O., Suswandi, I., & Yasmini, L. P. B. (2022). Pendampingan Uji Kadar Air Kualitas Vco Berdasarkan Standar Nasional Indonesia Produksi Kwt Tunas Amerta. *Jurnal Widya Laksana*, 11(1), 158. <https://doi.org/10.23887/jwl.v11i1.39205>
- Ramdath, D. D., Lu, Z., Maharaj, P. L., Winberg, J., Brummer, Y., & Hawke, A. (2020). Proximate Analysis and Nutritional Evaluation of Twenty Canadian Lentils by Principal Component and Cluster Analyses. *Foods*, 9(2), 175. <https://doi.org/10.3390/foods9020175>
- Supriyanto, M., & Gardjito, M. (1982). Pengolahan Minyak Kelapa Cara Basah. In *Agritech* (Issues 0216–0455, pp. 9–11).
- Sutardi, Santoso, U., & Anggia. (2008). Pengaruh Pemanasan Kelapa Parut Dan Teknik Pengunduhan Terhadap Rendemen Dan Murtu Virgin Coconut Oil (VCO). *JTEP Jurnal Keteknik Pertanian*, 22(2), 135–142.
- Teixeira, F. J., Matias, C. N., Faleiro, J., Giro, R., Pires, J., Figueiredo, H., Carvalhinho, R., Monteiro, C. P., Reis, J. F., Valamatos, M. J., Teixeira, V. H., & Schoenfeld, B. J. (2022). A Novel Plant-Based Protein Has Similar Effects Compared to Whey Protein on Body Composition, Strength, Power, and Aerobic Performance in Professional and Semi-Professional Futsal Players. *Frontiers in Nutrition*, 9(July), 1–12.

<https://doi.org/10.3389/fnut.2022.934438>

- Soebahar, E., Daenuri, E., & Firmansyah, A. (2015). Mengungkap Rahasia Buah Kurma Dan Zaitun Dari Petunjuk Hadis Dan Penjelasan Sains. *ULUL ALBAB Jurnal Studi Islam*, 16(2), 191. <https://doi.org/10.18860/ua.v16i2.3181>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- R., S., & E., H. (2016). Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*, 39(2), 98–106.
- Ramdath, D. D., Lu, Z., Maharaj, P. L., Winberg, J., Brummer, Y., & Hawke, A. (2020). Proximate Analysis and Nutritional Evaluation of Twenty Canadian Lentils by Principal Component and Cluster Analyses. *Foods*, 9(2), 175. <https://doi.org/10.3390/foods9020175>
- Supriyanto, M., & Gardjito, M. (1982). Pengolahan Minyak Kelapa Cara Basah. In *Agritech* (Issues 0216–0455, pp. 9–11).
- Sutardi, Santoso, U., & Anggia. (2008). Pengaruh Pemanasan Kelapa Parut Dan Teknik Pengunduhan Terhadap Rendemen Dan Murtu Virgin Coconut Oil (VCO). *JTEP Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 22(2), 135–142.
- (Teixeira et al., 2022) (Ofori et al., 2020) (Widiandani et al., 2012) (Hadisoemarto, 2009) (Puppala, 2019) (H. Kaseke, 2018) (Rachmawati et al., 2022) (Harna et al., 2017) (Minj & Anand, 2020) (Birsan Bulut Solak & Nihat Akin, 2012) (Widowati et al., 2019) (Ayu, 2020) (Karouw & Indrawanto, 2015) (Patel, 2015) (Ha & Zemel, 2003)
- Minj, S., & Anand, S. (2020). Whey Proteins and Its Derivatives: Bioactivity, Functionality, and Current Applications. *Dairy*, 1(3), 233–258. <https://doi.org/10.3390/dairy1030016>
- Ofori, D. A., Anjarwalla, P., Mwaura, L., Jamnadass, R., Stevenson, P. C., Smith, P., Koch, W., Kukula-Koch, W., Marzec, Z., Kasperek, E., Wyszogrodzka-Koma, L., Szwerc, W., Asakawa, Y., Moradi, S., Barati, A., Khayyat, S. A., Roselin, L. S., Jaafar, F. M., Osman, C. P., ... Slaton, N. (2020). Statistik Kelapa Sawit indonesia 2020. *Badan Pusat Statistik*, 2(1), 1–139. <http://klik.dva.gov.au/rehabilitation-library/1-introduction-rehabilitation%0Ahttp://www.scirp.org/journal/doi.aspx?DOI=10.4236/as.2017.81005%0Ahttp://www.scirp.org/journal/PaperDownload.aspx?DOI=10.4236/as.2012.34066%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.pbi.201>
- Widiandani, T., Purwanto, Hardjono, S., Tri, B. P., Susilowati, R., & Diyah, N. W. (2012). Upaya Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa Yang Dibuat dari Cocos nucifera L dengan Berbagai Metode Kimiawi dan Fisik. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 1(1), 1–6.

Widowati, R., Kundaryanti, R., & Lestari, P. P. (2019). Pengaruh-Pemberian-Sari-Kurma-Terhadap Ibu Hamil. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5(2), 60–65.