

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Robiatul. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset
- Adrianto, dan Taufiq, T. 2014. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Yogyakarta : Global Pustaka Utama
- Agung, Luqman. 2012. *Teknik pengeringan "drum drying"*. [Online]. Tersedia: <http://agungluqmanonline.blogspot.co.id/2012/02/drumdrying>
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Aini, Kurnia. 2016. *RANCANG BANGUN ALAT PENGERING TIPE TRAY (Tinjauan Waktu Pengeringan terhadap Jumlah Energi untuk Menurunkan Kadar Air Chip Ubi Jalar Kuning)* (Doctoral dissertation, POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA).
- Alamsyah, dan Andi, N. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Penerbit Agro Media Pustaka, Jakarta
- Alisha. 2015. *Proses pengeringan pada operasi teknik kimia*. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Allorerung, D., Z. Mahmud, dan B. Prastowo. 2006. *Peluang Kelapa untuk Pengembangan Produk Kesehatan dan Biodisel*. Buku1, Prosiding : Konferensi Nasional Kelapa VI. Gorontalo, 16-18 Mei 2006. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan
- Apriyanto, M. 2007. *Recovery Protein Blondo Sebagai Hasil Samping Pengolahan VCO: Pembuatan Tapung Blondo Melalui Perlakuan Pendahuluan Fisis dan Mekanis*. Yogyakarta: Pascasarjana UGM
- Aremu, C. O., Okonkwo, U. C., Anthony, O. O., Okeke, C. L., Osueke, C. O., Ezugwu, C. A., dan Diarah, R. S. 2019. *Investigation of the effect of temperature on the rate of drying moisture and cyanide contents of cassava chips using oven drying process*. from <https://www.researchgate.net/publication/330924538>
- Bambang. 2018. *Kemtan sebut produksi buah kelapa tahun ini menurun* [Online]. Tersedia: <https://industri.kontan.co.id/>. Diakses 19 Februari 2020

- Banzon, J. A. dan Velasco, J. R. 1982. *Coconut Production and Utilization*. Phillipine Coconut Authority, Metro Manila: Filipina
- Basmar, A. 2020. *Kelapa untuk obat* [Online]. Tersedia: <https://kelapaindonesia2020.wordpress.com/>. Diakses 27 Maret 2020
- Bawalan, D.D., dan Chapman, K.R. (2006). *Virgin Coconut Oil, Production Manual for Micro- and Village-Scale Processing*. Bangkok: FAO Regional Office for Asia and the Pasific, Food and Agriculture Organization of United Nations. Halaman 27-53
- Berk, Z. 2013. *Food process engineering and technology*. Academic Press
- Blitzh, H.D., dan Grosch, W. 1987. *Food Chemistry*. Berlin: Springerverriag
- Boeh-Ocansey, O. 1984. *Effects of vacuum and atmospheric freeze-drying on quality of shrimp, turkey flesh and carrot samples*. J Food Sci. 49 (6), 1457-1461
- Chen, B. K., dan L. L. Diosady. 2003. *Enzymatic Aqueous Processing of Coconut*. International Journal of Applied Science and Engineering. 1: 51-55
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia
- Departemen Pertanian, Direktorat Jenderal Perkebunan. 2000. *Statistik perkebunan Indonesia 2000-2002: Kelapa Sawit (Oil Palm)*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Djarmiko, B. 1983. Studi Mengenai Stabilitas Emulsi Santan. *Dalam Studi Tentang Serat Daging Buah dari Beberapa Varietas Kelapa dan Tentang Stabilitas Emulsi Santan*. Jurusan Teknologi Industri. FATETA-IPB. Bogor
- Firmansyah, N., dan Sefrian, S. N. 2011. *Hidrolisis Protein Konsentrat Dalam Blondo Limbah Hasil Produk Virgin Coconut Oil (VCO)*. Jawa Timur: FTI-UPNVJT
- Haerani, H. 2010. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo)*. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin, 6(4), 27390
- Hariyadi, P. 2013. *Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products*. Foodreview Indonesia Vol 8 : 52-57

- Irhamni, Banda R. K., dan Irfan. 2012. *Pengaruh tekanan dan lama penggorengan (vacuum frying) terhadap mutu keripik sukun (artocapus artilis)*. Aceh: Universitas Serambi Mekkah
- IUPAC. 1997. *Compendium of Chemical Terminology*, 2nd ed. (the “gold book”). Online Corrected Version (1994). Triple Point.
- Jamaluddin, Rahardjo B., Hastuti P., dan Rochmadi. 2011. *Pengaruh Suhu dan Tekanan Vakum Terhadap Penguapan Air, Perubahan Volume dan Rasio Densitas Keripik Buah Selama dalam Penggorengan Vakum*. Jurnal Teknologi Pertanian, 12 (2):100-108
- Juergens, K., Heeringa, D., Johnson, G. 2002. *The production and processing of fluid milk into dried milk powder and mozzarella cheese*. <http://www.westfaliasurge.com>
- Khalloufi, S., dan Ratti, C. 2003. *Quality deterioration of freeze-dried foods as explained by their glass transition temperature and internal structure*. *Journal of Food Science*, 68(3), 892-903
- Kuncahyo, Unggul. 2018. *Pengaruh Parameter Suhu, Tekanan dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Jahe Gajah Pada Mesin Vacuum Drying*. Undergraduate (S1) thesis, University of Muhammadiyah Malang.
- Lachance, P. dan Molina, M. R. 1974. *Nutritive Value of Fiber Free Coconut Protein Extract Obtained by an Enzyme-chemical Method*. *Journal of Food Science*. Volume 39, Issue 3 Pages 581-584
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2009. *Kolesterol*. Pangan dan Kesehatan. UPT-Balai Informasi Teknologi.
- Liapis, A.I., Pikal, M.J., dan Bruttini, R. 1995. *Freeze Drying in A.S Mujumdar. Handbook Of Industrial Drying*. Vol 1. Marcel Dekker, USA.
- Listianawati. 2009. *Buah Kelapa*. Jakarta: Rineka Cipta
- Martin, A. 2014. *Pengeringan Bengkuang dengan Sistem Pengeringan Beku Vakum (Vacuum Freeze Drying System)* (Doctoral dissertation, Riau University)
- McCabe, W., Smith, J., dan Harriott, P. 2001. *Unit operations of chemical engineering*. Boston: McGraw Hill
- Methakhup, S., Chiewchan. N., dan Devahasti, S. 2009. *Effect of drying methods and condition on drying kinetic and quality of indian gooseberry flake*. *J. Swiss Soc of Food Sci. and Technol.*, vol. 38, no. 2, pp. 580-7

- Momo. 2008. *Proses Pengeringan*. [Online]. Tersedia: <http://jut3x.multiply.com/jou> diakses: 25 Februari 2020
- Muhammad, M. A. N., dan Joko M. 2012. *VCO Production From Fresh Old Coconut Bunch By Circulating And Pumping Method*. *Journal Of Renewable Energy Development*, 1 (2012):28-31
- Mujumdar, A. 2006. *Pemilihan Dan Perancangan Alat Pengering*. *Handbook of Industrial Drying, CRC Press Online*. Surabaya
- Murtius, W.S. 2008. *Pemanfaatan Blndo Sebagai Starter Dalam Pembuatan Minuman Probiotik*. Universitas Andalas
- Nasution, A. 2009. *Sikap dan Preferensi Konsumen Dalam Mengkonsumsi Susu Cair (Pada Hypermarket Carrrefour, Lebak Bulus, Jakarta)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nugroho, F.A., 2018. *Rancang Bangun Dan Pengujian Rotary Dryer IDF (Induced Draft Fan) Variasi Mass Flow Rate Dan Waktu Pengeringan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Octaria, Dyan Mentary Dwi. 2015. *Prototipe Alat Pengering Biomassa Tipe Rotari (Uji Kinerja Rotary Dryer Berdasarkan Efisiensi Termal Pengeringan Serbuk Kayu untuk Pembuatan Biopellet)*. Other thesis, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Oetjen, G., dan Haseley, P.W. 2004. *Freeze Drying, second ed. Wiley-VCH, Weinheim, Germany*
- Onsaard, E., M, Vittayanont, S., Srigan and D., Julian, Mc. Clement. 2005. *Properties and Stability of Oil in Water Emulsions Stabilized by Coconut Skim Milk Protein*. *Journal Agric Food Chem*. 53:5747-5753
- Pisecky, J., 1997. *Handbook of Milk Powder Manufacture*. Niro, A/S. Denmark
- Pujihastuti, I. 2009. *Teknologi Pengawetan Buah Tomat Dengan Metode Freeze Drying*. Semarang :UNDIP
- Somaatmadja, D. 1978. *Food processing of vegetable protein source in Indonesia [rice, maize, soybean, coconut, groundnut]*. Communication of Chemical Research Institute Bogor
- Sulistiyanto. 2018. *Blondo memperlancar metabolisme lemak* [Online]. Tersedia: <https://www.harianmerapi.com/>. Diakses 24 Februari 2020
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). Jakarta. p 31-32

- Suwandi, D. 2010. *Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electrode-Based Biosensor Dengan Metode Spektrofotometri*. Fakultas kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung
- Tanasale M.L.P., 2013. “*Aplikasi Starter Ragi Tape Terhadap Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO)*”, Vol 02, No. 01, Fakultas Pertanian Universitas patimura Ambon
- Taufiq, Muchamad. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengering Konvensional Dan Fluidized Bed*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Thieme, J.G. 1968. *Coconut Oil Processing, Paper, Food Agriculture Organization of The United Nation. Rome. Vol. 22 No.4*. Hal 659-665
- Town. 2005. *Teknik Penyimpanan Bahan Pangan*. Jakarta: Erlangga
- Treyball, R. 1980. *Mass-transfer operations*. Auckland: Mc Graw Hill
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Utari, N. 1989. *Ekstraksi minyak kelapa secara enzimatis: Analisis sifat fisiko kimia minyak serta evaluasi sifat fungsional dan nilai gizi residu padatan*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Wicaksono, D.G. 2003. *Kajian Interaksi Kalsium (II) dengan Protein Kelapa Hasil Samping Pembuatan Minyak (Blondo) dengan Metode Pengasaman*. Yogyakarta: FMIPA UGM
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Tama. Jakarta
- Yuliani. 2006. *Kandungan mineral protein krim kelapa (blondo) yang diperoleh dari pengendapan menggunakan kalsium sulfat* Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. 2. 7-12.
- Yulvianti M., Ernayati W., dan Alfian R. M. 2015. *Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying*. Cilegon: Jurusan Teknik Kimia Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
- Zuhra, Sofyana, dan Erlina C. 2012. *Pengaruh Kondisi Operasi Alat Pengering Semprot Terhadap Kualitas Susu Bubuk Jagung*. Banda Aceh: Jurusan Teknik Kimia Universitas Syiah Kuala