

DAFTAR PUSTAKA

- Achadi, E., Arifah, S., Muslimatun, S., Anggondowati, T., dan Setiarini, A., 2010, Efektivitas Program Fortifikasi Minyak Goreng dengan Vitamin A terhadap Status Gizi Anak Sekolah di Kota Makasar, *J. Kesehat. Masy. Nas.* ,16424, 255–261.
- Adi, A.C., Setiawaty, N., Anindya, A.L., dan Rachmawati, H., 2019, Formulasi dan Karakterisasi Sediaan Nanoemulsi Vitamin A, *Media Gizi Indones.* ,14, 1–13.
- Agustinisari, I., Yuli Purwani, E., Harimurti, N., dan Yuliani, S., 2014, Aktivitas Antimikroba Nanoemulsi Minyak Biji Pala, *J. Pascapanen* ,11, 1–8.
- Apriani, D. dan Darvina, Y., 2013, Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu, *Pillar Phys.* ,2, 91–98.
- Ariviani, S., Raharjo, S., Anggrahini, S., dan Naruki, S., 2015, Formulasi dan Stabilitas Mikroemulsi O/W dengan Metode Emulsifikasi Spontan Menggunakan VCO dan Minyak Sawit sebagai Fase Minyak : Pengaruh Rasio Surfaktan-Minyak, *AGRITECH* ,35, 27–34.
- Ayunin, K., 2017, Formulasi dan Uji Pelepasan Meloxicam dalam Sistem Nanoemulasi Menggunakan Kombinasi Fase Minyak Palm dan Virgin Coconut Oil, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan, UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Aziz, T., Olga, Y., dan Sari, A.P., 2017, Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Penggaraman, *J. Tek. Kim.* ,23, 129–136.
- Azrimaidaliza, 2007, Vitamin A, Imunitas dan Kaitannya dengan Penyakit Infeksi, *J. Kesehat. Masy.* ,1, 90–96.
- Bennet, H., 1996, *Practical Emulsion*, Chemical Publishing Inc, New York.
- Damin, S.H., Alam, N., dan Sarro, D., 2017, Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO) yang di Panen Pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh, *e-J. Agrotekbis* ,5, 431–440.
- Dewi, S.S. dan Aryadi, T., 2010, Efektifitas Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Kandidiasis Secara Invitro. In, *Prosiding Seminar Nasional Unimus.*, pp. 1–3.
- Dianmurdedi, S., 2018, Formulasi Nanokrim Gamma Oryzanol Menggunakan Metode Emulsifikasi Energi Tinggi dengan Variasi Kecepatan Pengadukan, *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Dwi, D., Ayuningtias, R., Nurahmanto, D., dan Rosyidi, V.A., 2017, Optimasi Komposisi Polietilen Glikol dan Lesitin sebagai Kombinasi Surfaktan pada Sediaan Nanoemulsi Kafein (Optimization of Polyethylene Glycol and Lecithin Composition as Surfactant Combination in the Caffeine Nanoemulsion), *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 5, 157–163.
- Dwisari, S. H., 2012, Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Emulsi Ganda Tipe W/O/W Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa* Linn.) sebagai Sediaan Nutrasetika, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Jakarta.
- Furi, T.A. dan Coniwanti, P., 2012, Pengaruh Perbedaan Ukuran Partikel dari Ampas Tebu dan Konsentrasi Natrium Bisulfit (NaHSO_3) Pada Proses Pembuatan Surfaktan, *J. Tek. Kim.*, 18, 49–58.
- Gervasio, G. C., 1996, *Detergency: In Baileys' Industrial Oils and Fats Product*, Wiley Interscience Publisher, New York-USA.
- Ghazali, H.M., Tan, A., Abdulkarim, S.M., and Dzulkifly, M.H., 2009, Oxidative stability of virgin coconut oil compared with RBD palm olein in deep-fat frying of fish crackers, *J. Food, Agric. Environ.*, 7, 23–27.
- Hakim, N.A., 2017, Formulasi dan Evaluasi Nanoemulsi dari Ekstrak Virgin Olive Oil (Minyak Zaitun Ekstra Murni) Sebagai Anti-Aging, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Handayani, F.S., Nugroho, B.H., dan Munawiroh, S.Z., 2019, Optimasi Formulasi Nanoemulsi Minyak Biji Anggur Energi Rendah dengan D- Optimal Mixture Design (DMD), *J. Ilm. Farm.*, 14, 17–34.
- Harahap, H., 2004, Masalah gizi mikro utama dan tumbuh kembang anak di indonesia, *Makal. Pribadi Falsafah Sains* 1–8.
- Herbianto, A.S., 2018, Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Surfaktan Terhadap Karakter Fisik dan pH Nanoemulsi Pencerah Kulit, *J. Ilm. Mhs. Univ. Surabaya*, 7, 736–746.
- Herman, S., 2007, Masalah Kurang Vitamin A (KVA) dan Prosper Penanggulangannya, *Media Litbang Kesehatan*, XVII, 40–44.
- Holmberg, K., Jonsson, B., Kronberg, B., and Lindman, B., 2002, *Surfactants and Polymers in Aqueous Solution*. John Wiley & Sons, Inc, New York.
- Hui, Y.H., 1996, *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, Edisi ke-5, Volume ke2, John Wiley & Sons, Inc, New York.

- Ibrahim, P.A. dan Wati, D.S., 2019, Penentuan Yield Konversi Reaksi Asam Stearat dan Asam Laurat Terhadap Polyethylene Glycol 400 Menggunakan Volumetri dan Kromatografi untuk Aplikasi Surfaktan EOR, *J. Ilm. Indones.* ,4, 144–156.
- Indirasvari, N., Permana, I.D.G.M., dan Suter, I.K., 2018, Stabilitas Mikroemulsi VCO dalam Air Pada Variasi HLB dari Tiga Surfaktan Selama Penyimpanan, *J. Ilmu dan Teknol. Pangan* ,7, 184–191.
- Irawan, P., 2009, Rancangan dan Uji Teknis Alat Pamarut Sagu Tipe Silinder, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Juniarti, M.F., 2016, Kajian Konsentrasi Pelarut Aseton dan Lama Waktu Maserasi Terhadap Karakteristik Pigmen Karotenoid Buah Campolay (*Pouteria campechiana*) sebagai Zat Warna Alami, *Artik. Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Jusnita, N., 2014, Produksi Nanoemulsi Ekstrak Temulawak Dengan Metode Homogenisasi, *Thesis*, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kemala, T., Sjahriza, A., dan Komariah, S., 2010, Emulsi dan Ultrasonikasi dalam Pembentukan Nanoenkapsulasi Ibuprofen Tersalut Polipaduan Poli(Asam Laktat) dengan Poli(ϵ -Kapolakton), *J. Sains Mater. Indones.* ,12, 181–187.
- Khasanah, N., 2016, Pengaruh Konsentrasi Polimer Karbopol 940 sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Emulgel Gamma-Oryzanol, *Skripsi*, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Kim, C., 2004, *Advanced Pharmaceutics: Physicochemical Principles*, CRC Press, Florida.
- Laverius, M.F., 2011, Optimasi Tween 80 dan Span 80 sebagai Emulsifying Agent serta Carbopol sebagai Gelling Agent dalam Sediaan Emulgel Photoprotector Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.): Aplikasi Desain Faktorial, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., S, N.Y., dan Pradigdo, S.F., 2013, Mentel (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A, *J. Ilm. Mhs.* ,3, 11–14.
- Listyorini, N.M.D., Wijayanti, N.L.P.D., dan Astuti, K.W., 2018, Optimasi Pembuatan Nanoemulsi Virgin Coconut Oil, *J. Kim.* ,12, 8–12.
- Leyden, J.J., and Rawling, A. V., 2002, *Skin Moisturizer*, 1st Edition, Marcel Dekker Inc, New York, 559.
- Maharani, D. dan G. and Candra, A., 2017, Pengaruh Suplementasi Mikronutrien Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Balita Usia 3 – 5 Tahun Di Kota

Semarang, *J. Nutr. Heal.* ,5, 116–128.

Marlina, Wijayanti, D., Yudiastari, I.P., dan Safitri, L., 2017, Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan NaCl dan Garam Dapur, *J. Chemurg.* ,1, 7–12.

Marliyati, S.A., Sulaeman, A., dan Rahayu, M.P., 2012, Aplikasi Serbuk Wortel sebagai Sumber β -Karoten Alami Pada Produk Mi Instan, *J. Gizi dan Pangan*,7, 127–134.

Marriott, J.F., Wilson, K.A., Christopher A Langley, and Belcher, D., 2010, *Pharmaceutical Compounding and Dispensing*, 2nd Edition, Pharmaceutical Press, USA.

Martin, A., Swarbick, J., dan Cammarata, A., 1993, *Farmasi Fisik 2*, Edisi III, UI Press, Jakarta.

Maulida, A. dan Pramono, A., 2015, Gambaran Asupan Vitamin A, Kadar Serum Seng, dan Status Gizi Pada Anak Usia 9-12 Tahun, *J. Nutr. Coll.* ,4, 323–328.

Mu'awanah, I.A.U., Setiaji, B., dan Syoufian, A., 2014, Pengaruh Konsentrasi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Stabilitas Emulsi Kosmetik dan Nilai Sun Protection Factor (SPF), *Berk. MIPA* ,24, 1–11.

Mursyidi, A., 2002, Alkohol Dalam Obat dan Kosmetika. *TARJIH*.

Murtiningrum, Sarungallo, Z.L., Cepeda, G.N., dan Olong, N., 2013, Stabilitas Emulsi Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus* L.) Pada Berbagai Nilai Hydrophile-Lyphophile Balance (HLB) Pengemulsi, *J. Teknol. Ind. Pertan.*,23, 30–37.

Nonci, F.Y., Tahar, N., dan Aini, Q., 2016, Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Krim Susu Kuda Sumbawa dengan Emulgator Nonionik dan Anionik, *JF FIK UINAM* ,4, 169–178.

Nurhayati dan Budiyanto, 2016, Stabilitas dan Penerimaan Emulsi Sawit Minyak Sawit Merah Menggunakan Berbagai Konsentrasi Tween 80, *J. Agroindustri*,6, 80–87.

Nurlaela, E., Nining, S., dan Ikhsanudin, A., 2012, Optimasi Komposisi Tween 80 dan Span 80 sebagai Emulgator dalam Repelan Minyak Atsiri Daun Sere (*Cymbopogon citratus* (D.C) Stapf) Terhadap Nyamuk *Aedes aegypti* Betina Pada Basis Vanishing Cream dengan Metode Simplex Lattice Design, *J. Ilm. Kefarmasian* ,2, 41–54.

Octarika, A.N.R., 2017, Formulasi Sistem Nanoemulsi Meloxicam Menggunakan

Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Fase Minyak, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan, UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.

Octaviani, T., Guntarti, A., dan Susanti, H., 2014, Penetapan Kadar β -Karoten Pada Beberapa Jenis Cabe (*Genus Capsicum*) dengan Metode Spektrofotometri Tampak, *Pharmacia*, 4, 101–109.

Pamungkas, P.A.W.S., 2016, Optimasi Formulasi Emulgel Antioksidan Ekstrak Umbi Wortel (*Daucus Carota L.*) Menggunakan Gelling Agent HPMC 60SH, *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Malang.

Patel, G. K., Misra, N. M., Vekariya, R. H., and Shettigar, R. R., 2017, One-pot Multicomponent Synthesis in Aqueous Medium of 1,4-dihydropirano[2,3-c]-5carbonitrile and Derivatives Using A Green and Reusable Nano-SiO₂ Catalyst From Agricultural Waste. *Research Chemical Intermediete*.

Permana, L.D.G.M. dan Suhendra, L., 2015, Optimasi Konsentrasi VCO dalam Mikroemulsi O/W dengan Tiga Surfaktan sebagai Pembawa Senyawa Bioaktif, *Media Ilm. Teknol. Pangan*, 2, 106–114.

Pratiwi, L., Fudholi, A.M., dan Pramono, S., 2018, Uji Stabilitas Fisik dan Kimia Sediaan SNEDDS (Self-nanoemulsifying Drug Delivery System) dan Nanoemulsi Fraksi Etil Asetat Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*), *Tradit. Med. J.*, 23, 84–90.

Pratiwi, Y.S., 2013, Kekurangan Vitamin A (KVA) dan Infeksi, *Indones. J. Heal. Sci.*, 3,.

Qian, C. and McClements, D.J., 2011, Formation of Nanoemulsions Stabilized by Model Food-Grade Emulsifiers Using High-Pressure Homogenization: Factors Affecting Particle Size, *Food Hydrocoll.*, 25, 1000–1008.

Rachim, P.F., Mirta, E.L., dan Thoha, M.Y., 2012, Pembuatan Surfaktan Natrium Lignosulfonat dari Tandan Kosong Kelapa Sawit dengan Sulfonasi Langsung, *J. Tek. Kim.*, 18, 41–46.

Rahayu, S., 2015, Penggunaan Tween 80 sebagai Surfaktan Dalam Formulasi Mikroemulsi Minyak Atsiri Daun Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa Bunge*) dan Uji Aktivitas Terhadap *Propionibacterium acnes*, *Naskah Publ.*

Rahem, A., 2018, Identifikasi Kandungan Alkohol dalam Obat di Apotik Melalui Pengamatan pada Kemasan Sekunder. *J. Halal Prod. Res.*, 1, 44–49.

Raihana, Y.N., 2015, Uji Stabilitas Fisik dan Komponen Kimia Emulsi Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa L.*) Tipe Minyak dalam Air dengan Penambahan Antioksi dan α -Tocopherol Menggunakan GCMS, *Skripsi*, Fakultas

Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

Ridwan, E., 2013, Cakupan Suplementasi Kapsul Vitamin A dalam Akses Pelayanan Kesehatan Pada Anak Balita di Indonesia Analisis Data Riskesdas 2010, *Bul. Penelit. Sist. Kesehat.* ,16, 1–9.

Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E., 2009, *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, Six Editio, Pharmaceutical Press, London, UK.

Ruwanti, S., 2010, Optimasi Kadar β -Karoten Pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L) dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM), *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Sabar, S., 2010, Asupan Bahan Makanan dan Gizi Bagi Atlet Renang, *J. Ilmu Keolahragaan* ,8, 108–122.

Sari, A.I. dan Herdiana, Y., 2017, Review: Formulasi Nanoemulsi Terhadap Peningkatan Kualitasobat, *Farmaka* ,16, 247–254.

Sholihah, M., Ahmad, U., dan Budiastira, I.W., 2017, Aplikasi Gelombang Ultrasonik untuk Meningkatkan Rendemen Ekstraksi dan Efektivitas Antioksidan Kulit Manggis, *J. Keteknikan Pertan.* ,5, 161–168.

Sobari, E. dan Fathurohman, F., 2017, Efektivitas Penyilangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus Carota* L.) Lokal Cipanas Bogor, *J. Biodjati* ,2, 1–8.

Suhartati, T., 2017, *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*, CV.Anugrah Utama Raharja, Bandar Lampung.

Suhendra, L., Raharjo, S., Hastuti, P., dan Hidayat, C., 2012, Formulasi Dan Stabilitas Mikroemulsi O/W sebagai Pembawa Fucoxanthin, *AGRITECH* ,32, 230–239.

Susanty dan Bachmid, F., 2016, Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks terhadap Kadar Fenolik dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays* L.), *KONVERSI* ,5, 87–93.

Swasono, A.W.P., Sianturi, P.D.E., dan Masyithah, Z., 2012, Sintesis Surfaktan Alkil Poliglikosida dari Glukosa dan Dodekanol dengan Katalis Asam, *J. Tek. Kim. USU* ,1, 5–9.

Swern, D., 1979, *Bailey's Industrial Oil and Fat Product*, Vol. I,4th Edition, John Willey and Sons, Interscience Publication, New York.

- Triana, V., 2006, Macam-Macam Vitamin dan Fungsinya Dalam Tubuh Manusia, *J. Kesehat. Masy.* ,1, 40–47.
- Triyati, E., 1985, Spektrofotometer Ultra-Violet dan Sinar Tampak serta Aplikasinya dalam Oseanologi, *Oseana* ,X, 39–47.
- Voight, R., 1994, *Buku Pengantar Teknologi Farmasi*, diterjemahkan oleh Soedani, Edisi V, Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Wardani, I.E., 2007, Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan. In, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- West, K.P., 2002, Extent of Vitamin A Deficiency among Preschool Children and Women of Reproductive Age, *J. Nutr.* ,75,.
- Winarti, S., Jariyah, dan Purnomo, Y., 2007, Proses Pembuatan VCO (Virgine Coconut Oil) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar, *J. Teknol. Pertan.* ,8, 136–141.
- Ws, A.H., Widayari, E.M., dan Oekar, N.K., 2011, Pembuatan, Pemurnian dan Stabilitas Virgin Coconut Oil (VCO) Bertanda Radioiodium-131, *J. Sains dan Teknol. Nukl. Indones.* ,12, 75–84.
- Yuk, S.H., Cho, S.H., and Lee, H.B., 1995, pH-sensitive Drug Delivery System Using O/W Emulsion, *J. Control. Release* ,37, 69–74.
- Yuliani, S.H., Hartini, M., Stephanie, Pudyastuti, B., dan Istyastono, E.P., 2016, Perbandingan Stabilitas Fisis Sediaan Nanoemulsi Minyak Biji Delima dengan Fase Minyak Long-Chain Triglyceride Dan Medium-Chain Triglyceride, *Tradit. Med. J.* ,21, 93–98.
- Yusvita, L.Y., 2010, Efek Span 80 dan Tween 80 sebagai Emulgator Terhadap Sifat Fisis dan Stabilitas Emulsi Oral A/M Ekstrak Etanol Buah Pare (*Momordica charantia* L.): Aplikasi Desain Faktorial, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.