

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, H.N., Mohammed, F.S., Yunus, R.M., and Arman, A. 2009. *Demulsification of virgin coconut oil by centrifugation method: a feasibility study*. International Journal of Chemical Technology 1: 59-64.
- Adhi, S. 2009. *Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuat dengan Cara Tradisional dan Fermentasi*. Tesis. Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Alamsyah, A.N. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: PT Agro Medika Pustaka.
- Angelia, I.O. 2016. *Reduksi Tingkat Ketengikan Minyak Kelapa Dengan Pemberian Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (Piper betle Linn)*. Jurnal Technopreneur 4(1): 32-36.
- Anonim. 1986. *Official Methods of Analysis*. 11th ed. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists Inc.
- Anonim. 2009. *Road Map Industri Pengolahan Kelapa*. Jakarta : Departemen Perindustrian.
- Anonim. 2011. *Mutu dan Cara Uji Minyak Kelapa*. SNI 2902-2011.
- Anonim. 2017. *Statistik Perkebunan Indonesia. 2015 – 2017*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementrian Pertanian.
- Apriyanto, M. 2007. *Recovery Protein Blondo Sebagai Hasil Sampng Pengolahan VCO: Pembuatan Tepung Blondo Melalui Perlakuan Pendahuluan Fisis dan Mekanis*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Barlina, R. 2004. *Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya*. Manado: Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Barlina, R. 2007. *Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan*. Buletin Palma 32: 68-80.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Kosasih Padmawinata (Penerj.). Edisi Kedua. Bandung: Penerbit ITB.
- Djanun, S. 2006. *Produksi Minyak Kelapa Murni Cara Basah Tanpa Pemanasan*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Duarte, S., Pin, L.V., Almeida, G., Rolon, J.C., and Perre, P., 2017. *Alteration of Physicochemical Characteristics of Coconut Endocarp (Acromia aculeata) by isothermal Pyrolysis in the Range 250-550°C*. Journal of Analytical and Applied Pyrolysis 126: 88-98.
- Estien, Y. 2005. *Kimia Fisik Untuk Paramedik*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Evaristo, A.B., Grossi, J.A.S., Cornerio, A.d.C.O., Pimentel, L.D., Motoike, S.Y., and Kuki, K.N. 2016. *Actual and Putative Potentials of Macauba Palm as Feedstock for Solid Biofuel Production From Residues*. Biomass Energy 85: 18-24.
- Fachry, H.A.R., Arta, S., dan Dewi, F. 2007. *Pengaruh Pemanasan dan Derajat Keasaman Emulsi Pada Pembuatan Minyak Kelapa*. Jurnal Teknik Kimia 1(11): 9-15.
- Fife, B. 2015. *Coconut Oil Miracle: 5th Edition*. Tantor Audio.
- Fulmer, E., and Manchester, T.C. 2002. *The Effect of Heat Upon The Physical and Chemical Contents of Cottonseed Oil*. Journal of The American Chemical Society 30: 1477-1478.
- Gani, Z., Yuni, H., dan Dede, S. 2005. *Bebas Segala Penyakit dengan VCO*. Jakarta: Puspa Swara.
- Hisprastin, Y., dan Nuwarda, R.F. 2018. *Review: Perbedaan Emulsi dan Mikroemulsi Pada Minyak Nabati*. Farmaka Suplemen 16(1): 133-140.
- Hui, Y.H. 1996. *Edible Oil and Fat Products : Oils and Oilseeds Dalam Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Fifth Edition Volume 2*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Karouw, S. 2008. *Pemanfaatan Konsentrat Protein 'Blondo' Untuk Produk Ekstrusi*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Karouw, S., dan Santosa, B. 2011. *Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium*. Balai Penelitian Tanaman Palma, Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII: 73-78.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. Jakarta: UI-Press.
- Koswara, S. 2006. *Santan kelapa*. <<http://www.ebookpangan.com>>. Diakses tanggal 18 September 2016.

- Lay, A., Patrick, M., dan Torar, D.J, 2016. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa*. Manado: Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Muis, A. 2016. *Pengaruh Metode Pengolahan dan Umur Panen Kelapa Terhadap Kualitas dan Kandungan Senyawa Fenolik Virgin Coconut Oil (VCO)*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri 8(2): 97-106.
- Nasruddin. 2011. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dari Kelapa (Cocos nucifera L.) Melalui Proses Sterilisasi dan Pengepresan*. Palembang: Balai Riset dan Standardisasi Industri Palembang.
- Nugraheni, D.I. 2011. *Analisis Penurunan Bilangan Iod Terhadap Pengulangan Penggorengan Minyak Kelapa Dengan Metode Titrasi Iodometri*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif kasim, Riau.
- Nuraeni, L. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (Saccharum edule Hasskarl)*. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Piotrowicz, I.B.B., and Mellado, M.M.S. 2015. *Chemical, Techological, Nutritional Quality of Sausage Processed With Surimi*. International Food Research Journal 22(5): 2103 – 2110.
- Pertiwi, D., dan Herumurti, W. 2015. *Studi Pemanfaatan Sabut Kelapa Sebagai Karbon Aktif Untuk Menurunkan Konsentrasi Fenol*. Surabaya: Jurusan Teknik Lingkungan Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Institut Sepuluh Nopember.
- Putri, S.I.D. 2015. *Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Yang Berpotensi Karsinogenik Pada Pedagang Gorengan Di Kelurahan Pasar Minggu Pada 2015*. Skripsi. Fakutlas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rindengan, B., dan Karouw, S. 2002. *Peluang Pengembangan Minyak Kelapa Murni*. Prosiding KNK V, Tembilahan Indragiri Hilir : 146-153.
- Sari, D.R., Astriyaningsih, E., Isnawati, L., dan Nugraha, D.W. 2014. *Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pemanasan (Rendering) dan Pengepresan (Pressing)*. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Univeritas Jember.
- Sari, M.Y. 2015. *Evapotranspirasi*. Bogor: Teknik dan Manajemen Lingkungan, Institut Pertanian Bogor.

- Saraswati, A. 2013. *Efek Pengukusan Terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (Lutjanus Bohar)*. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Setiawan, O., dan Ruskandi. 2004. *Pembuatan Minyak Kelapa Secara Tradisional Dengan Perlakuan Suhu Air Yang Berbeda*. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian: 202-206.
- Sidik, S.L., Fatimah, F., dan Sangi, M.S. 2013. *Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa*. Manado: Jurusan Kimia FMIPA Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardiyono, L. 1988. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sukarman dan Ramadhan, F. 2015. *Pemanfaatan Kulit Ari Kelapa Sebagai Alternatif Bahan Pakan untuk Ikan Nila*. Depok: Balai Penelitian dan Pengembangan Budidaya Ikan Hias.
- Sukartin, K., dan Maloedyn, S. 2005. *Gempur Penyakit Dengan VCO*. Jakarta: PT. Agro Medika Pustaka.
- Sulastri, E., Mappiratu, dan Sari, A.K. 2016. *Uji Aktivitas Antibakteri Krim Asam Laurat Terhadap Staphylococcus aureus ATCC 25923 dan Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853*. Galenika Journal of Pharmacy 2(2): 59-67.
- Suroso, A.S. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari bilangan Peroksida, Bilangan Asam, dan Kadar Air*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI.
- Suryawan, H., Yudarta, C.M., dan Yuslina, Y. 1980. *Penelaan dini (Preliminari Study) Penggunaan Enzim Protolitik Untuk Ekstraksi Minyak Kelapa Secara Sederhana*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Susanto, T. 2012. *Kajian Metode Pengasaman Dalam Proses Produksi Minyak Kelapa Ditinjau Dari Mutu Produk dan Komposisi Asam Amino Blondo*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri 23(2): 124-130.
- Thieme, J.G. 1968. *Coconut Oil Processing*. Rome: Food and Agriculture Organisation.
- Utami, K. 1983. *Isolasi dan Identifikasi Komponen Utama Minyak Kelapa Sawit*. Tesis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Widiandani, T., Purwantoko, Harjono, S., Tri, B.P., Susilowati, R., dan Diyah, N.W. 2014. *Upaya Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa yang Dibuat Dari Cocos nucifera L dengan Berbagai Metode Kimiawi dan Fisik*. Surabaya: Departemen Kimia Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Airlangga, Surabaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.