

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, S. 2009. Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuat dengan Cara Tradisional dan Fermentasi. Thesis. Universitas Udayana, Bukit Jimbaran. Bali.
- Andrianto, T.T. 2014. Pengantar Ilmu Pertanian. Pustaka Utama. Yogyakarta.
- Anonim. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim. 2013. Potensi Pengembangan Tanaman Kelapa di Yogyakarta. bkpm.go.id. Diakses tanggal 19 Desember 2018.
- Apriyanto, M. 2007. *Recovery* Protein Blondo Sebagai Hasil Samping Pengolahan VCO: Pembuatan Tepung Blondo Melalui Perlakuan Pendahuluan Fisis dan Mekanis. Tesis. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ardiano, F. 2017. Penentuan Kandungan Nutrisi pada Blondo Sisa Pembuatan Minyak Kelapa. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Britia, W. 2009. Mempelajari Penyebab Kegagalan Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Pancingan. Skripsi. Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Cheosakul, U. 1967. *Preparation of Stabilized Coconut Milk*. App Scires Co. Bangkok.
- Dachlan, M.A., Sutrisniati, D. dan Shinta, D.S. 1984. Pengembangan Pembuatan Santan Awet. Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian Vol. 1 (1).
- Darmoyuwono, W. 2006. Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil. Penerbit Indeks-Gramedia, Jakarta.
- Duarte, S., Pin, L.V., Almeida, G., Rolon, J.C., and Perre, P. 2017. *Alteration of Physical and chemical Characteristics of Coconut Endocarp (Acromia aculeata) by Isothermal Pyrolysis in the Range 250-550°C*. Journal of Analytical and Applied Pyrolysis Vol. 126: 88-98.
- Duke, J.A. 1972. *Isthmian Ethnobotanical Dictionary*. Harrod & Co., Baltimore.
- Evaristo, A.B., Grossi, J.A.S., Corneiro, 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 Vol. 85: 18-24.
- Fife, B. 2015. *The Coconut Oil Miracle: 5th Edition*. Tantor Audio.
- Gonzales, O.N., Banzon, J.A., Leon, S.Y. and Sanchez, P.C. 1990. *Coconut as Food*. PCRDF. Quezon City, Mexico.

- Grimwood, B.E. 1975. *Coconut Palm Products: Their Processing in Developing Countries*. FAO Agricultural Dev. Paper No. 99, Rome.
- Haerani. 2010. Pemanfaatan Limbah *Virgin Coconut Oil* (Blondo). Jurnal MMKI Vol. 6 (4): 244-248. UNHAS. Makassar.
- Hagenmaier, R., Catter, C.M., and Matil, K.F. 1972. *A Characterization of Two Chromatographically Separated Fraction of Coconut Protein*. Journal of Food Science 37: 4 – 7.
- Hill, A.M., Coates, A.M., Buckley, J.D., Ross, R., Thielecke, F. and Howe, P.R. 2007. *Can EGCG Reduce Abdominal Fat in Obese Subjects?*. Journal of the American College of Nutrition.
- Hui, Y.H., 1996. *Bailey's Industrial Oil & Fat Product*. Awillay Interscience Publication.
- Karouw, S. dan Rindengan, B. 2015. Konsentrat Protein Krim Kelapa Untuk Makanan Ringan. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Vol. 21 (1).
- Karouw, S. dan Santosa, B. 2014. Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII. Balai Penelitian Tanaman Palma, Manado.
- Kasifalham, F., Argo, B.D. dan Lutfi, M. 2013. Uji Performansi Mesin Pamarut Kelapa dan Pemeras Santan Kelapa. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. 1 (3): 204-212. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khamidinal. 2009. *Teknik Laboratorium Kimia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Meirinna. 2006. Pemanfaatan Blondo Minyak Kelapa sebagai Pengemulsi Dalam Pembuatan Sosis. Skripsi. Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Mepba, H.D., Achinewhu, S.C., dan Ademiluyi, T. 2008. *Solubility, Emulsion and Foaming Properties of Coconut (Cocos Nucifera) Protein Concentrate*, Afr. J. Food Agric. Nutr. Dev. Vol. 8 (2): 170-191.
- Mu'awanah, I.A.U. 2006. Pengaruh Larutan Garam dan Jumlah Blondo Terhadap Sifat Fisika Kimia Kecap Blondo. Skripsi. Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Patty, P.V. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Ranciditas Minyak Kelapa yang Diproduksi Secara Tradisional. Biopendix. Vol. 1 (2): 137-142.
- Patty, Z. 2012. Analisa Produktivitas dan Nilai Tambah Kelapa Rakyat (Studi Kasus di 3 Kecamatan di Kabupaten Halmahera Utara). Jurnal. ISSN : 1907-7556.

- Pearsall, J. 1999. *"Coconut". Concise Oxford Dictionary: 10th Edition*. Oxford: Clarendon Press.
- Pomeranz, Y. and Meloan, C.E., 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*, Chapman and Hall, New York.
- Prihatini, R.I. 2008. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. Skripsi. IPB, Bogor.
- Rindengan, B. dan Karouw, S. 2002. Peluang Pengembangan Minyak Kelapa Murni. Prosiding KNK V, Tembilahan Indragiri Hilir: 146-153.
- Rindengan, B. 2007. Potensi Kelapa sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan. Buletin Palma No. 32. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Roth, K.S. 2013. *"Medium-Chain Acyl-CoA Dehydrogenase Deficiency"*. *Medscape*. emedicine.medscape.com/article/946755-overview. Diakses tanggal 20 Januari 2018.
- Samson, S.J. 1971. *Heat Treatment of Coconut Meats and Coconut Meal*. Journal of Food and Science. Vol 22 (6): 312-316.
- Sediaoetama, A.D. 2010. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta. 110-139.
- Soekopitojo, S. 2014. Kuliner Santan. www.kulinologi.co.id. Diakses tanggal 2 April 2018.
- St-Onge, M.P. and Bosarge, A. *Weight Loss Diet that Includes Consumption of Medium Chain Fatty Triacylglycerol Oil Leads to a Greater Rate of Weight and Fat Mass Loss Than Does Olive Oil*. American Journal of Clinical Nutrition. Vol. 87: 621-626.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty-PAU UGM. Yogyakarta.
- Suhardiman, P. 1999. Bertanam Kelapa Hibrida. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suhardiyono, L. 1988. Tanaman Kelapa: Budidaya dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Sukarman dan Ramadhan, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Ari Kelapa Sebagai Alternatif Bahan Pakan untuk Ikan Nila. Balai Penelitian dan Pengembangan Budidaya Ikan Hias. Depok.
- Suryawan, H. 1976. Tinjauan Beberapa Sifat Blondo Sebagai Bahan Makan. Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Susanto, T. 2012. Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902-2011. Balai Riset dan Standarisasi Industri, Palembang.

- Suzanna, N. 2006. Sifat Kimia Fisika pada Biskuit dari Blondo Hasil Samping Pengolahan Minyak Kelap Murni. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tansakul, A. and Chaisawang, P. 2005, *Thermophysical Properties of Coconut Milk*. Journal of Food Engineering. Vol. 73: 276-280.
- Tejada, A.W. 1973. *Studies on Processing and Preservation of Coconut Cream*. MS Thesis. UPLB.
- Warohmah, N. 2015. Fraksinasi Protein pI 7 dan pI 8 Hasil Ekstraksi Asam dan Basa Biji Labu Merah (*Cucurbita moschata* (Duch.) Poir) Serta Studi Potensinya Sebagai Bahan Fortifikasi Pangan. Skripsi. Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Widiyanti, R.A. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (*Virgin Coconut Oil*) sebagai Antibiotik Kesehatan dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015, Malang.
- Wijayanti, I.E. 2010. Mempelajari Keberhasilan Pembuatan Minyak Kelapa yang Diproses dengan Metode Pengasaman Melalui Analisa Asam Amino di dalam Blondo Menggunakan HPLC. Skripsi. Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 1990. Stabilitas Emulsi Minyak Dalam Berbagai Konsentrasi Valensi Garam Ditambahkan pada Pengemulsi Protein Blondo. Tesis. Fakultas Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Winarsi, H. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah: Manfaatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.