

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2010, *Road Map Industri Pengolahan Kelapa*, Kementerian Perindustrian Direktorat Jendral Industri Agro, Jakarta.
- Apriyanto, M., 2007, Recovery Protein Blanco Sebagai Hasil Samping Pengolahan VCO: Pembuatan Tepung Blanco Melalui Perlakuan Pendahuluan Fisis dan Mekanis, *Tesis*, Departemen Teknologi Hasil Perkebunan Sekolah PAU UGM, Yogyakarta.
- Britia, W., 2009, Mempelajari Penyebab Kegagalan Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Chee C.S., and Choon N.G., 1997, Coconut Milk: Chemistry and Technology, *Int. J. Food Sci. Tech.*, 32(3), 189-201.
- Cristiani, L., 2009, Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe, *Skripsi*, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNS, Surakarta.
- Dai, Z., Wu, Z., Jia, S., dan Wu, G., 2014, Analysis of Amino Acid Composition in Proteins of Animal Tissues and Foods as Pre-column *O*-Phthalaldehyde Derivatives by HPLC with Fluorescence Detection, *J. Chromatogr B*, 964, 116-127.
- Ensminger, A., 1994, *Foods and Nutrition Encyclopedia*, 2 nd Edition, CRC Press LLC, Boca Raton.
- Gunetileke, K.G., and S.F Laurentius., 1974, Condition for the Separation of Oil and Protein from Coconut Milk Emulsion, *J. Food Sci.*, 39, 230-233.
- Gwatidzo, L., Botha, B.M., dan McCrindle, R.I., 2013, Determination of Amino Acid Contents of Manketti Seeds (*Schinziophyton rautanenii*) by Pre-column Derivatisation with 6-aminoquinolyl-N-hydroxysuccinimide carbamate and RP-HPLC, *Food Chem.*, 141, 2163-2169.
- Haerani, 2010, Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo) , *J. MKMI.*, 6(4), 244-248.
- Haslina, Muis, S.F., dan Suyatno, 2006, Nilai Gizi Daya Cerna Protein dan Daya Terima Patilo sebagai Makanan Jajanan yang Diperkaya dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*), *J. Nutr.*, 1(2), 34-40.
- Horwitz, W., 2000, *Official Methods of Analysis of AOAC International*, AOAC International, Gaithersburg.

- Karouw, S., 2008, Pemanfaatan Konsentrat Protein “Blondo” untuk Produk Ekstruksi, *Tesis*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Sekolah PAU UGM, Yogyakarta.
- Kehr, J., 1993, *Flouresence Detection of Amino Acids Derivatized with o-phthalaladehide Based Reagent*, CMA/Microdiallysis, AB, Stockholm, Sweden.
- Ketaren, S., 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Penerbit UI Press, Jakarta.
- Kumalaningrum, A.N., 2015, Isolasi Protein Fraksi pl 5 dan pl 6 Biji Trembesi (*Samanea saman*) dengan Ekstraksi Basa dan Studi Potensinya Sebagai Bahan Fortifikasi Makanan, *Skripsi*, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusnandar, F., 2010, *Mengenal Komponen Kimia Pangan*, Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Kwan, K.S., Bae, D., Park, K.H., and Rhee, K.C., 1996, Aqueous Extraction and Membrane Technique Improve Coconut Protein Concentrate Functionality, *J. of Food Sci.*, 61(4), 753-756.
- Mahargiani, T dan Subawa, I.K., 2010, Pembuatan Minyak Kelapa dari Santan dengan Cara Elektrokimia, *J. EKSERGI*, 10(1), 49-54.
- Meirinna, 2006, Pemanfaatan Blondo Minyak Kelapa sebagai 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.*, 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.
- Mulono. A., 2007, *Recovery* Tepung Blondo Sebagai Hasil Samping Pengolahan VCO: Pembuatan Tepung Blondo Melalui Perlakuan Pendahuluan Fisis dan Mekanis, *Tesis*, Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan Fakultas Teknologi Pertanian Sekolah PAU UGM, Yogyakarta.
- Nielsen, S.S., 2009, *Food Analysis*, 4<sup>th</sup> Edition, Springer, New York. Anfinsen, C.B.Jr., 1965, *Advance in Protein Chemistry*, Volume 20, Academic Press, New York.

- Ovissipour, M., Benjakul, S., Safari, R., and Motamedzadegan, A., 2010, Fish Protein Hydrolysates Production from Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Head Using Alcalase and Protamex, *Int. Aquat. Res.*, 2, 87-95.
- Palungkun, R., 2003, *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Patriciawati, 2004, Pemanfaatan Blondo Sebagai Bahan Pembuatan *Cookies*, *Skripsi*, FTP UGM, Yogyakarta.
- Pomeranz, Y. and Meloan, C.E., 1994, *Food Analysis: Theory and Practice*, Chapman and Hall, New York.
- Rohman, A. dan Gandjar, I.G., 2007, *Metode Kromatografi untuk Analisis Makanan*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Sandjaja, 2009, *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*, PT Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Satheesh, N. and Prasad, N.B.L., 2014, Production of Virgin Coconut Oil By Different Wet Methods And Determination of Quality Parameters, *Ann. Food Sci. Technol.*, 15(1), 10-19.
- Setiaji, B., Setyopratiwi, A., dan Cahyandaru, N., 2002, Peningkatan Nilai Tambah Krim Santan Kelapa Limbah Pembuatan Minyak Kelapa sebagai Substrat Nata de Coco, *Indo. J. Chem.*, 2(3), 167-172.
- Setiani, N., 2016, Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Spontanitas dan Analisis Kualitas Produk Yang Dihasilkan, *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Setyopratiwi, A., 1997, Kinetika Reaksi Oksidasi Tokoferol dengan Udara dalam Pelarut Minyak Kelapa, *Tesis*, Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 1992, SNI 01-2904-1996/Rev, *Bungkil Kelapa/Bahan Baku Pangan*, Dewan Standarisasi Pangan, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 1992, SNI 01-3182-1992 *Penentuan Kadar Air*, Dewan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Sudarmadji, S., 2003, *Mikrobiologi Pangan*, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Susanto, T., 2012, Kajian Metode Pengasaman Dalam Proses Produksi Minyak Kelapa Ditinjau Dari Mutu Produk dan Komposisi Asam Amino, *J.D.P.I.*, 23(2), 124-130.
- Suzana, 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.

- Somantri, R.D.F.R., 2016, Pembuatan dan Analisis *Virgin Coconut Oil* yang Dihasilkan dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Tansakul, A. and P., Chaisawang., 2005, Thermophysical properties of coconut milk. *J. Food. Eng.*, 73, 276-280.
- Thaiphanit, S. and Anprung, P., 2015, Physicochemical and Emulsion Properties of Edible Protein Concentrate from Coconut (*Cocos nucifera* L.) Processing by-Products and The Influence of Heat Treatment, *Food Hydrocoll.*, 52, 756-765.
- Thieme, J.G., 1968, *Coconut Oil Processing*, FAO, Rome.
- Toha, A. H., 2001, *Biokimia: Metabolisme Biomolekul*, Alfabeta, Bandung.
- Warohmah, N., 2015, Fraksinasi Protein pl 7 dan pl 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.
- Wijayanti, I.E., 2010, Mempelajari Keberhasilan Pembuatan Minyak Kelapa yang Diproses dengan Metode Pengasaman Melalui Analisis Asam Amino di dalam Blondo Menggunakan HPLC, *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Winarno F, G., 1986, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarsi, 1990, Stabilitas Emulsi Minyak Dalam Berbagai Konsentrasi Valensi Garam Ditambahkan pada Pengemulsi Protein Blondo, *Tesis*, Fakultas Pertanian UGM, Yogyakarta.