

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Kahtani, H. A., 1991, Survey of Quality of Used Frying Oils from Restaurants, *Journal of the American Oil Chemists Society*, 68 (11) , 857-862.
- Alamsyah, A., 2005, *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, AgroMedia Pustaka, Bogor.
- Asbaruddin, 2009, Pengaruh Kombinasi Penambahan Minyak Pancing dan Pengadukan Terhadap Persen hasil dan Sifat Fisiko-Kimia Virgin Coconut Oil (VCO), *Tesis*, Jurusan Ilmu-Ilmu Teknik UGM, Yogyakarta.
- Asih, E., 2006, Kajian Aktivitas Antiprekolesterol Minyak Kelapa Murni: Pengaruh Senyawa Fenolik dalam Minyak Kelapa Murni Terhadap Profil Lemak Serum Liver pada Tikus Strain Wistar, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Anonim, 1995, *Report of the 14th Session of the Codex Committee on Fats and Oils*, Codex Alimentarius Commission FAO United Nations, London.
- Anonim, 2008, *SNI 7381:2008 Minyak Kelapa Virgin (VCO)*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim, 2009, APCC Quality Standards for Virgin Coconut Oil; <http://www.apccsec.org/>, dikunjungi tanggal 28 Desember 2016.
- Dendy, D., and Timmins, W., 1973, *Development of Wet Coconut Process Designed to Extract Protein and Oil from Fresh Coconut*, Tropical Product Institute, London.
- Djarmiko, B., 1983, Studi Mengenai Stabilitas Emulsi Santan dalam Studi tentang Serat Daging Buah dari Beberapa Varietas Kelapa dan tentang Stabilitas Emulsi Santan, *Tesis*, FATETA IPB, Bogor.
- Fatimah, F., Rorong, J., dan Gugule, S., 2012, Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu, *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 23 (1), 75-80.
- Fatwatun, N. R., Chusna, K., dan Pramudono, B., 2013, Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO): Pemecahan Emulsi dengan Metode Ultrasonik, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2 (4), 184-188.
- Gunetileke, K., and Laurentius, S., 1974, Condition for the Separation of Oil and Protein from Coconut Milk Emulsion, *J. Food Sci.*, 39:230.

- Hagenmaier, R., 1980, *Coconut Aqueous Processing*, San Carlos Publication, Cebu.
- Hidayati, N., 2009, Modifikasi dan Aplikasi Pengolahan Minyak Kelapa dengan Pemanfaatan Limbah Buah Nanas, *Jurnal Kimia dan Teknologi*.
- Huda, T., 2009, *Teknik-Teknik Pembuatan Minyak Kelapa*, Cakrawala, Jakarta.
- Ketaren, S., 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI Press, Jakarta.
- Ketaren, S., 2008, *Minyak dan Lemak Pangan*, UI Press, Jakarta.
- Mansor, T.S.T., Che Man, Y.B., Shuhaimi, M., Abdul Hafiq, M.J., and Ku Nurul, F.K.M., 2012, Physicochemical Properties of Virgin Coconut Oil Extracted from Different Processing Methods, *Int. Food Res. J.*, 19 (3), 837-845.
- O'Brien, R. D., 2004, *Fats and Oils; Formulating and Processing for Applications*, CRC Press LLC, Washington, D.C.
- Opier, R. D. A., 2016, Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Pemanasan dan Analisis Produk yang Dihasilkan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Purwanti, R., 2010, Pengaruh Kertas Saring dan Zeolit dalam Proses Penjernihan Minyak Kelapa terhadap Kualitas Minyak yang Dihasilkan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Raharja, S., dan DwiYuni, M., 2008, Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, VCO) yang Dibuat dengan Metode Pembekuan Krim Santan, *Skripsi*, FTP IPB, Bogor.
- Setiaji, A. H. B., 2009, Manfaat Kimia Terapan pada Pengolahan Kelapa Terpadu dalam Pengembangan Industri Kecil, *Pidato Pengukuhan Guru Besar FMIPA UGM*, Yogyakarta.
- Setiani, N., 2016, Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Spontanitas dan Analisis Kualitas Produk yang Dihasilkan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Setyopratiwi, A., 1997, Kinetika Reaksi Oksidasi Tokoferol dengan Udara dalam Pelarut Minyak Kelapa, *Tesis*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Subhan, 2011, Pengaruh Waktu Pengadukan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Minyak pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Blender, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.

- Subroto, M., 2006, *VCO: Dosis Tepat Taklukkan Penyakit*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sutomo, B. dan Harlinawati, Y., 2006, *Menu Sehat VCO*, Puspa Swara, Depok.
- Verdial, O. F., 2007, Optimasi Pemecahan Emulsi Kanil dengan Cara Pendinginan dan Pengadukan pada Pembuatan VCO, *Tesis*, FTP UGM, Yogyakarta.
- Winarno, F. G., 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, D., 2006, *VCO (Virgin Coconut Oil)*, Indeks, Jakarta.
- Wijayanti, I. E., 2010, Mempelajari Keberhasilan Pembuatan Minyak Kelapa yang Diproses dengan Metode Pengasaman Melalui Analisis Asam Amino di dalam Blondo Menggunakan HPLC, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.