



DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A.N., 2005, *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Anonim, 2008, APCC Standards for Virgin Coconut Oil (CODEX STAND 1-1985 (Rev. 1-2008)); <http://www.apccsec.org/>, dikunjungi tanggal 4 November 2015.
- Anonim, 2008, *SNI 7381:2008. Minyak Kelapa Virgin (VCO)*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Asbaruddin, 2009, Pengaruh Kombinasi Penambahan Minyak Pancing dan Pengadukan Terhadap Rendemen dan Sifat Fisiko-Kimia Virgin Coconut Oil (VCO), *Tesis*, Jurusan Ilmu-Ilmu Teknik UGM, Yogyakarta.
- Asih, E.M., 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.
- Chiewchan, N., Phungamngoen, C. dan Siriwattanayothin, S., 2006. Effect of Homogenizing Pressure and Sterilizing Condition On Quality of Canned High Fat Coconut Milk. *J. Food Eng.*, 73, 38–44.
- Dayrit, F.M., Buenafe, O.E.M., Chainani, E.T., de Vera, I.M.S., Dimzon, I.K.D., Gonzales, E.G. dan Santos, J.E.R., 2007, Standards for Essential Composition and Quality Factors of Commercial Virgin Coconut Oil and its Differentiation from RBD Coconut Oil and Copra Oil, *Philippine J. Sci.*, 136 (2), 119-129.
- Djanun, S., Santoso, U. dan Purwadi, D., 2006, Produksi Minyak Kelapa Cara Basah Tanpa Pemanasan, *Agrosains*, 19(4), 415-433.
- Fife, B., 2004, *Coconut Oil Miracle*, Buana Ilmu Populer Kelompok Gramedia, Jakarta.
- Gervajio, G.C., 2005, *Fatty Acids and Derivatives from Coconut Oil*, In: *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, 6th Ed., John Wiley & Sons Inc., ISBN 978-0-471-38546-2, New York.
- Harries, H.C., 1992, Biogeography of the Coconut *Cocos nucifera* L., *Principes*, 36(3), 155-162.
- Kadariusman, 1984, Mempelajari Pemisahan Minyak Kelapa Secara Basah dengan Memakai Pengasaman, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Ketaren, 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI, Jakarta.



- Kusumastuti, 1990, Stabilitas Krim Santan Optimasi Proses Pengasaman Kelarutan Protein Kelapa dalam Air, *Tesis*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Kwon, K.S. dan K.C. , Rhee., 1996, Emulsifying Capacity of Coconut Protein as A Function of Salt, Phosphate and Temperature, *J. Agr. Food Chem.*, 44, 1741-1745.
- List, G.R., Wang, T. dan Shukla, V.K.S., 2005, *Storage, Handling and Transport of Oils and Fats* dalam *Bailey's Oil and Fat Products*, 6th ed., vol 5, John Willey & Sons, Inc., New Jersey.
- Mangoensoekarjo, S., 2003, *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*, UGM Press, Yogyakarta.
- Manisha, D.M. dan Shyamapada M., 2011, Coconut (*Cocos nucifera* L. Areaceae): In Health Promotion and Disease Prevention. *APJTM.*, 4 (3), 241-247.
- Mansor, T.S.T., Che Man, Y.B., Shuhaimi, M., Abdul Hafiq, M.J. dan 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.
- Marina, A.M., Che Man, Y.B. dan Amin, I., 2010, Use of The SAW Sensor Electronic Nose for Detecting the Adulteration of Virgin Coconut Oil with RBD Palm Kernel Olein, *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 87, 263-270.
- Moigradean, D., Poiana, M.A. dan Goguasa, I., 2012, Quality Characteristic and Oxidative of Coconut Oil During Storage, *JAPT*, 18(4), 272-276.
- Nagaraju, A. dan Belur, L.R, 2008, Rats Fed Blended Oils Containing Coconut Oil With Groundnut Oil or Olive Oil Showed An Enhanced Activity of Hepatic Antioxidant Enzymes and A Reduction In LDL Oxidation, *Food Chem.*, 108, 950-957.
- Nevin, K.G. dan Rajamohan, T., 2006, Virgin Coconut Oil Supplemented Diet Increases The Antioxidant Status In Rats, *Food Chem.*, 99, 260-266.
- Nevin, K.G. dan Rajamohan T., 2008, Influence of Virgin Coconut Oil On Blood Coagulation Factors, Lipid Levels And LDL Oxidation In Cholesterol Fed Sprague-Dawley Rats, *Clin. Nutr. Metab.*, 3, 1-8.
- Norulaini N.A.N., Setianto W.B., Zaidul I.S.M., Nawi A.H., Azizi C.Y.M. dan Omar M.A.K., 2009 Effects Of Supercritical Carbon Dioxide Extraction Parameters On Virgin Coconut Oil Yield and Medium-Chain Triglyceride Content, *Food Chem.*, 116, 193-197.



- Purwanti, R., 2010, Pengaruh Kertas Saring dan Zeolit dalam Proses Penjernihan Minyak Kelapa Terhadap Kualitas Minyak Kelapa Yang Dihasilkan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Purwayantie, S., 2006, Potensi Antioksidan Virgin Coconut Oil, *Tesis*, Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Raharjo, T.J., Widhiyati, A.S., Asih, E.M., Sumiaty, Tambunan, R. dan Setyopratiwi, A., 2008, In Vivo Study of Phenolic Compounds Role on Antihypercholesterol Activity of Virgin Coconut Oil, *Indo J. Chem.*, 8(1), 119-123.
- Rindengan, B. dan Novariant H., 2005, *Minyak Kelapa Murni : Pembuatan dan Pemanfaatan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rohman, A., Che Man, Y.B., Ismail, A. dan Hashim P., 2010, Application of FTIR Spectroscopy for The Determination of Virgin Coconut Oil in Binary Mixtures with Olive Oil and Palm Oil, *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 87(5), 601-606.
- Seneviratne, K.N., Hapuarachchi, C.D. dan Ekanayake, S., 2009, Comparison of The Phenolic-Dependent Antioxidant Properties of Coconut Oil Extracted Under Cold and Hot Conditions, *Food Chem.*, 114, 1444-1449.
- Setiaji, B., 2005, *Menyingkap Keajaiban Minyak Kelapa Virgin*, Pusat Pengolahan Kelapa Terpadu, Yogyakarta.
- Setiaji, B dan Prayugo, S., 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyopratiwi, A., 1997, Kinetika Reaksi Oksidasi- α -Tokoferol dengan Udara Dalam Pelarut Minyak Kelapa, *Tesis*, Jurusan Kimia 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.
- Susanto, T., 2012, Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902-2011, *JHPI*, 1(26), 1-10.
- Sutarmi dan Rozaline H., 2005, *Taklukkan Penyakit dengan VCO*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syofyanti, M., 2008, Pengaruh Kombinasi Teknik Enzimatis dan Pengadukan Terhadap Rendemen dan Sifat Fisiko-Kimia Virgin Coconut Oil (VCO), *Tesis*, FT UGM, Yogyakarta.



- Verdial, O.F., 2007, Optimasi Pemecahan Emulsi Kanil dengan Cara Pendinginan dan Pengadukan pada Pembuatan VCO, *Tesis*, FTP UGM, Yogyakarta.
- Villarino, B.J., Dy, L.M., dan Lizada, C.C., 2007, Descriptive Sensory Evaluation of Virgin Coconut Oil and Refined, Bleached and Deodorized Coconut Oil. *LWT-Food Sci. Technol.*, 40, 193-199.
- Waisundara, V.Y., Perere, O.C. dan Barlow, P.J., 2006, Effect different pre-treatments of Fresh Coconut Kernels on Soe of the Quality attributes of the Coconut Milk Extracted, *J. Food Chem.*, 101, 771-777.
- 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.
- Winarno, F.G., 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, S.S., 2002, Penentuan Konsentrasi Kritis Misel SPS dan Lignin II Petronat dengan Menggunakan Metode Konduktometri dan Turbidimetri, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.