

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A.N., 2005, *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Agromedia pustaka, Jakarta.
- Anonim, 2008, *APCC Standards for Virgin Coconut Oil*, Asian and Pasific Coconut Community, Jakarta.
- Anonim, 2008, *SNI 7381:2008 Minyak Kelapa Virgin (VCO)*, Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Anonim, 2015, *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2013-2015*, Direktorat Jenderal Perkebunan, Jakarta.
- Asih, E.M.,2006, Kajian Aktivitas Anthiperkolesterol Minyak Kelapa Murni: Pengaruh Senyawa Fenolik dalam Minyak Kelapa Murni Terhadap Profil Lemak Serum Liver pada Tikus Strain Wistar, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Britia, W., 2009, Mempelajari Penyebab Kegagalan Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Damanik, S., 2007, Strategi Pengembangan Agribisnis Kelapa (*Cocos Nucifera*) untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Indagri Hilir, Riau, *Perspektif*, 6(2), 94-104.
- Dayrit, F.M., 2014, Lauric Acid is a Medium –Chain Fatty Acid; Coconut Oil is a Medium-Chain Triglycerida, *Phillip. J. Sci*, 143(2), 157-166.
- Fachry, A.R., Oktarian, A. dan Wijanarko, W., 2006, Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi, *BBTP*, 20(1), 19-20.
- Fatimah,F., Rorong, J. dan Gugule, S., 2012, Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu, *JTIP*, 23(1),75-80.
- Iranloye, B.,Oludare, G. dan Olubiyi, M., 2013, Anti-Diabetic and Antioxidant Effects of Virgin Coconut Oil in Alloxan Induced Diabetic Male Sprague Dawley Ruts, *Int. J. Diabetes. Mellit.*, 3(4), 221-226.
- Mansor, T.S.T., Che Man, Y.B., Suhaimi, M., Abdul Afiq, M.J. dan Kunurul, F.K.M., 2012, Physicochemical Properties of Virgin Coconut Oil Extracted From Different Processing Methods, *Int. Food Res. J.*, 19(3), 837-845.
- Maradesa, R.P., Fatimah,F. dan Sangi, S M., 2014, Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang Dibuat dengan Metode Pengadukan

- dengan Adanya Penambahan Kemangi (*Ocimum Sanctum L*) , *JMUO*, 44-48.
- Marina, A.M., Man, Y.B.C. dan Amin,I., 2009, Virgin Coconut Oil: Emerging Functional Food Oil, *Food Sci. Technol.*, 20(10), 481-487.
- Molgradean, D., Polana, M.A. dan Gogosa, L., 2012, Quality Characteristics and Oxidative Stability of Coconut Oil During Storage, *J. agroaliment Proc. Technol.*, 18(4), 272-276.
- Nevin, K.G. dan Rajamohan, T., 2006, Virgin Coconut Oil Supplemented Diet Increases The Antioxidant Status in Rats, *Food Chem.*, 99(2), 260-266.
- Ngatemin., Nurahman dan Isworo, J.K., 2013, Pengaruh Lama Fermentasi pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan organoleptik, *Jgizipangan*, 4(8), 9-18.
- Purwanti, R., 2010, Pengaruh Kertas Saring dan Zeolit dalam Proses Penjernihan Minyak Kelapa Terhadap Kualitas Minyak yang Dihasilkan, *Skripsi*, Jurusan Kimia Fmipa UGM, Yogyakarta.
- Rachmawati, L., 2004, Penentuan Kualitas Minyak Kelapa dari Hasil Pembuatan dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Raharja, S. dan DwiYuni, M., 2005, Kajian Sifat Fisika Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni ( Virgin Coconut Oil) yang Dibuak dengan Metode Pembekuan Krim Santan, *Jurnaltin* , 18(2), 71-78.
- Rukmini, A., Raharjo, S., Hastuti, P. dan Supriyadi, 2011, Quality Deterioration in Commercial Virgin Coconut Oil Due to Photooxidation and Autooxidation, *Agritech*, 31(4), 281-284.
- Sanjeevani, N.A. dan Sukeena, M.H.F., 2013, Formulation and Characteratization of Virgin Coconut Oil (VCO) Based Emulsion, *IJSRP*, 3(12), 1-6.
- Satheesh, N. dan 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.
- Sembodo, B. S. T., Noolyta, A. dan Maharani, N. E. L., 2010, Pengaruh Kecepatan Putar Pengaduk Proses Pemecahan Emulsi Santan Buah Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO), *Ekulibrium*, Vol 9, No 1, 17-22.
- Seneviratne, K.N. dan Dissanayake, D.M.S, 2005, Effect of Method of Extraction on The Quality of Coconut Oil, *J. Sci. Univ. Kelaniya*, 2, 63-72.
- Setiaji, B., 2006, Manfaat Kimia Terapan pada Pengolahan Kelapa Terpadu dalam Pengembangan Industri Kecil, *Pidato Pengukuhan Guru Besar FMIPA UGM*, Yogyakarta 17 September 2005.

- Setyopratiwi, A., 1997, Kinetika Reaksi Oksidasi- $\alpha$ -Tokoferol dengan Udara dalam Pelarut Minyak Kelapa, *Tesis*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Sidik, S. L., Fatimah, F. dan Sangi, M.S., 2013, Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer terhadap Kualitas Santan Kelapa, *JMUO*, 2( 2), 79-83.
- Subhan, A., 2011, Pengaruh Waktu Pengadukan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Minyak Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Blender, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Sukartin, J.K. dan Sitanggang, M., 2005, *Gempur Penyakit dengan VCO*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sukasih, E., Prabawati, S. dan Hidayat., 2009, Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan, *J.Pascapanen*, 34-42.
- Tuminah, S., 2009, Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh "Trans" Terhadap Kesehatan, *MPK*, Vol XIX.
- Villarino, B.J, Dy, L.M. dan Lizada, M.C.C., 2007, Descriptive sensory and evaluation of Virgin Coconut Oil and refined,bleached and deodorized Coconut Oil, *Food Sci. Technol.*, 40, 193-199.
- Wijayanti, I.E., 2010, Mempelajari Keberhasilan Pembuatan Minyak Kelapa Yang Diproses Dengan Metode Pengasaman Melalui Analisis Asam Amino di dalam Blondo Menggunakan HPLC, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Winarti, S., Jariyah dan Purnomo, Y., 2007, Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar, *JTP*, 8(2), 136-141.
- Wulandari, S.S., 2002, Penentuan Konsentrasi Kritis Misel SPS dan Lignin II Petronat dengan Menggunakan Metode Konduktometri dan Turbidimetri, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Yazid, E., 2005, *Kimia Fisika untuk Paramedis*, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Zuknik, M.H., Norulaini, N.A.N., Dalila, W.S.W.N., Ali, N.R. dan Omar, A.K.M., 2016, Solubility of Virgin Coconut Oil in Supercritical Carbon Dioxide, *J. Food Eng.*, 168, 240-244.