

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, R., Rusmarilin, H. dan Limbong, L.N., 2014, Optimasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Penambahan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi dengan VCO Pancingan, *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, 2(2), 51-57.
- Alamsyah, A.N., 2005, *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Alexander, K.S., Biskup, M. and Chayes, L., 2005, Colligative Properties of Solutions, *J. Stat. Phys*, 119(3), 479–507.
- Anonim, 1993, *Fats, Oils and Related Product, Food Standard Program, Codex Alimentarius Commission*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Organization, Rome.
- Anonim, 2013, *Material Safety Data Sheet Vanilin*, Sciencelab.
- Anonim, 2015<sup>a</sup>, *Statistik Kelapa Sawit Indonesia*, Badan Pusat Statistik (BPS) Pusat, Jakarta.
- Anonim, 2015<sup>b</sup>, *Standard for Named Vegetable Oils Codex Stan 210-1999*, Codex Alimentarius International Food Standards.
- Anonim, 2016, *Statistik Perkebunan Indonesia 2013-2015*, Direktorat Jenderal Perkebunan Indonesia, Jakarta.
- Canapi, E.C., Agustin, Y.T.V., Moro, E.A., Pedrosa, E., Luz, J.M. and Bendano, J., 1996, *Coconut Oil in Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, 5<sup>th</sup> Ed., Wiley-Interscience, New York.
- Ferera, R., 2008, Sintesis Ester Glukovanilat dari Glukosa dan Asam Vanilat Menggunakan Metode Gelombang Mikro serta Uji Aktivitas Antioksidan, *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UI, Jakarta.
- Fife, B., 2004, *Coconut Oil Miracle*, 3<sup>rd</sup> Ed., Penguin Book Inc., New York.
- Gani, Z., Harlinawati, Y. dan Dede, 2005, *Bebas Segala Penyakit dengan VCO*, Puspa Swara, Jakarta.
- Grimwood, B.E., 1958, *The Chemical Analysis of Food and Food Product*, Dvan Nostrand, Company Inc, New York.
- Elfianus, G., 2008, Teknik Pengolahan Virgin Coconut Oil Menggunakan Ragi Tape, *Buletin Teknik Pertanian*, 13(2), 69-72.

- Hambali, M., 2001, Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Keragian terhadap Aspek Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Tape Umbi Jalar, *Skripsi*, Jurusan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hasenhuettl, G.L. and Hartel, R.W., 1997, *Food Emulsifier and Their Applications*, Chapman & Hall, International Thompson Publishing, New York.
- Hawkes, S.J., 2004, The Concept of Density, *J. Chem. Educ.*, 305(10), 4-5.
- Helmi, 2009, Pemanfaatan Palm Kernel Oil dalam Pembuatan Virgin Oil, *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, 7(15), 126-196.
- Hutahaen, T.A., 2007, Perbandingan Karakteristik Fisika dan Kimia Minyak Kelapa dari Kelapa Hijau (*Cocos nucifera* Linn. *Varietas viridis*) Hasil Olahan melalui Proses Penguapan dan Fermentasi dengan Ragi Roti), *Skripsi*, Jurusan Kimia Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Ketaren, S., 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI Press, Jakarta.
- Leont'ev, A.P. dan Vakhrushev, I.A., 1976, Experimental Determination of Effective Viscosity of Fluidized Beds by Falling-ball Method, *Chem. Technol. Fuels Oils*, 12 (4), 294-297.
- Lommatzsch, T., Megharfi, M., Mahe, E. and Devin, E., 2001, Conceptual Study of An Absolute Falling-ball Viscometer, *Metrologia*, 38, 531.
- Mangoensoekardjo, S., 2003, *Manajemen Agribisnis Kelapa Sawit*, UGM Press, Yogyakarta.
- McClements, D.J., 2004, *Food Emulsion Principles, Practices, and Techniques*, CRC Pr, New York.
- Megremis, C.J., 1991, Medium-chain Triglycerides: A Nonconventional Fat, *Food Technol.*, 45(2), 108, 110, 114.
- Nurhidayati, R., 2010, Analisa Mutu Kernel Palm dengan Parameter Kadar ALB (Asam Lemak Bebas), Kadar Air dan Kadar Zat Pengotor di Pabrik Kelapa Sawit PT. Perkebunan Nusantara-V Tandun Kabupaten Kampar, *Skripsi*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Padmawinata, K., 1997, *Kimia Makanan*, (diterjemahkan dari deMan, J.M., 1997, *Principles of Food Chemistry*, A Division of Wadsworth Inc.), Penerbit ITB, Bandung.

- Pantazaris, T.P. and Ahmed, M.J., 2004, Palm Kernel Oil, *Palm Oil Processing Technology Report*, Institute of Malaysia, 220.
- Purnomo, H. dan Adiono, 2009, *Ilmu Pangan*, (diterjemahkan dari Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M., 1987, Food Science, Australian Vice Cohancellor's Committee, Press Etching Pty. Ltd, Brisbane), UI-Press, Jakarta.
- Purwanti, R., 2010, Pengaruh Kertas Saring dan Zeolit dalam Proses Penjernihan Minyak Kelapa Terhadap Kualitas Minyak yang Dihasilkan, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Purwanto, Artawa, I.G.K. dan Bauzir, I., 2003, Karakterisasi Minyak Kelapa Hasil Olahan Melalui Proses Penguapan dan Fermentasi, *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 1(8), 31-34.
- Puspa, E., 2006, Pembuatan MCT (Medium Chain Triglyceride) dari Ester Metil Asam Lemak Rantai Menengah Minyak Kelapa, *Skripsi*, Program Studi Teknik Kimia ITB, Bandung.
- Rachmawati, L., 2004, Penentuan Kualitas Minyak Kelapa dari Hasil Pembuatan dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Raharja, S. dan Dwiuni, M., 2010, Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Dibuat dengan Metode Pembekuan Krim Santan, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), 71-78.
- Rahayu, W.P., Maamoen, S., Suliantari dan Fardiaz, S., 1992, *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*, Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Rindengan, B. dan Novariant, H., 2005, *Minyak Kelapa Murni: Pembuatan dan Pemanfaatan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Seneviratne, K.N. and Dissanayake, D.M.S., 2005, Effect of Method Extraction on The Quality of Coconut Oil, *J. Sci. Kelaniya*, 2, 63-72.
- Setiaji, B. dan Prayugo S., 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyopratiwi, A., Tahir, I. dan Winda, 2005, Pengaruh Jenis Air pada Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Penggaraman, *Prosiding Seminar Nasional DIES ke 50 FMIPA UGM*, Yogyakarta, 30-35.

- Suastuti, N.G.A.M.D.A., 2009, Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuak dengan Cara Tradisional dan Fermentasi, *Jurnal Kimia*, 3(2), 69-74.
- Sukmadi, B. dan Nugroho, N.B., 2002, Kajian Penggunaan Inokulum pada Produksi Minyak Kelapa secara Fermentasi, *Jurnal Biosains dan Bioteknologi Indonesia*, 1(2), 12-17.
- Syah, A.N.A., 2005, *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Agromedia Pustaka, Depok.
- Syukri, 1999, *Kimia Dasar Jilid 2*, ITB, Bandung.
- Ugbogu, O.C., Onyeagba, R.A. and Chigbu, O.A., 2006, Lauric Acid Content and Inhibitory Effect of Palm Kernel Oil on Two Bacterial Isolates and *Candida albican*, *Afr. J. Biotechnol.*, 5(11), 1045-1047.
- Van der Vossen, H.A.M. and Umail, B.E. , 2001, *Plant Resources of South East Asia No. 14 Vegetable Oil and Fats*, Leiden, Backhuys.
- Villarino, B. J., Dy, L. M. and 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.
- Winarno, F.G., 1982, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. 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.
- Yazid, E., 2005, *Kimia Fisika untuk Paramedis*, Penerbit Andi, Yogyakarta.