

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2008, *SNI 7381:200, Minyak Kelapa Virgin (VCO)*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim, 2008, *APCC Standards for Virgin Coconut Oil (CODEX STAND 1-1985 (Rev. 1-2008))*; <http://www.apccsec.org/>, dikunjungi tanggal 25 April 2016
- Agoes, G., 2008, *Pengembangan Sediaan Farmasi Edisi Revisi dan Perluasan*, Penerbit ITB, Bandung.
- 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.
- Fatimah, F., Rorong, J. dan Gugule, S., 2012, Stabilitas dan viskositas produk emulsi *Virgin Coconut Oil-Madu*, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(1), 75-80.
- Freedman, B., Butterfield, R. O., Pryde, E. H., 1986, Transesterification Kinetics of Soybean Oil, *J. Am. Oil Chem. Society*, 63(10) ; 1375-80.
- Gervajio, G. C., 2005, *Fatty Acid and Derivatives from Coconut Oil*, 6th Edition, Six Volume Set. John Wiley and Sons, Inc.
- Hui, Y. H., 1996, *Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Oilseed product*, 5th ed, 2, John Wiley and Son Company Pub., New York.
- Kadariusman, 1984, Mempelajari Pemisahan Minyak Kelapa Secara Basah dengan Memakai Pengasaman, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.

- Ketaren, S., 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Cetakan Pertama, Jakarta ; UI-Press.
- Kusumastuti, 1990, Stabilitas Krim Santan Optimasi Proses Pengasaman Kelarutan Protein Kelapa dalam Air, *Tesis*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Kwon, K.S. dan Rhee, K. C., 1996, Emulsifying Capacity of Coconut Protein as A Function of Salt, Phosphate and Temperature, *J. Agr. Food Chem.*, 44, 1741-1745.
- Mangoensoekarjo, S. dan Semangun, H., 2003, *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Nasruddin, Priyanto, G., Hamzah, B. dan Said, M., 2009, Studi Perengkahan Minyak Jarak Tanpa katalis dan dengan Katalis Zeolit, *Dinamika Penelitian BIPA*, 20(35), 80-88.
- Nevin, K. G. dan Rajamohan, T., 2006, Virgin Coconut Oil Supplemented Diet Increase The Antioxidant Status in Rats, *Food Chem.*, 99(2), 260-266.
- Ngatemin, Nurahman dan Ismoro, J. K., 2013, Pengaruh Lama Fermentasi pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik, *J. Gizi Pangan*, 4(8), 9-18.
- Norulaini, N. A. N., Setiano, W. B., Zaidul, I. S. M., Nawi, A. H., Azizi, C. Y. M. dan Omar, A. K. M., 2009, Effects of Supercritical Carbon Dioxide Extraction Parameter 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.
- 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 Dibuat dengan Metode Pembekuan Krim Santan, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), 71-78.
- Schuchardt, U., Sercheli, R., dan Vargas, R. M., 1998, Transesterification of Vegetable Oil: a Review, *J. Braz. Chem. Soc.* 9(1), 199-210.
- Seneviratne, K. N. dan Dissanayake, D. M. S., 2005, Effect of Method of Extraction on The Quality of Coconut Oil, *Univ J. Sci. Kelaniya*, 2, 63 -72.

- 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.
- Suhardiman, P., 1999, *Bertanam Kelapa Hibrida*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sukarmin, 2004, *Hidrokarbon dan Minyak Bumi*, Departemen Pendidikan Nasional.
- Susanto, T., 2012, Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902-2011, *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 1(26), 1-10.
- Sutarmi dan Rozaline H., 2005, *Taklukkan Penyakit dengan VCO*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ubaidillah, M., 2004, Pembuatan Minyak Kedele, Ikan dengan Menggunakan Kolum Ion Perak Hiplo, *Tesis*, Jurusan kimia FMIPA USU, Sumatera Utara.
- 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 pretreatmentsof Fresh Coconut Kernels on Soe of the Quality attributes of theCoconut Milk Extracted, *J. Food Chem.*, 101, 771-777.
- Widayat, B.L., 2009, *Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Catalytic Cracking*, Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia-STNTKI 2009, ISBN 978-979-98300-1-2: 1-8
- Widjanarko, B. S., 2006,*Aspek Pertanahan Dalam Pengendalian Alih Fungsi Lahan Pertanian (Sawah)*, Jakarta, Pusat Penelitian dan Pengembangan BPN.
- 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*, Jurusan kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH PEMANASAN TERHADAP KOMPOSISI ASAM LEMAK PENYUSUN MINYAK KELAPA DAN ANALISIS SIFAT MINYAK

ANDY SYAHPUTRA, Dra. Ani Setyopratiwi, M.Si; Prof. Dr. Triyono, SU

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>