

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A., 2011, Pembuatan, Pencirian dan Uji Daya Adsorpsi Arang Aktif dari Kayu Meranti Merah (*Shorea Sp.*), *Skripsi*, FMIPA IPB, Bogor.
- Alamsyah, A. N., 2005, *Virgin Coconul Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Andrawulan, N., Wijaya, C.H. dan Cahyono, D.T., 1996, Aktivitas Antioksidan Daun Sirih, *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol VII(1), 6-9.
- Anonim, 2008, APCC Standards for Virgin Coconut Oil (CODEX STAND 1-1985 (Rev. 1-2008)); <http://www.apccsec.org/>, dikunjungi tanggal 1 Mei 2016.
- Ariany, N., 2007, Kajian Pengaruh Perlakuan Asam dan Termal Terhadap Kristalinitas Zeolit Alam dan Kapasitasnya dalam Menyerap Zat Warna Indigo Carmine, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- 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.
- Barlina, 2007, Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa, *Jurnal Littri*, Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain (Balitka), 73.
- Cheremisinoff, P.N., 1978, *Carbon Adsorption Handbook*, Ann Arbor Science Publisher Inc., Ann Arbor Michigan.
- 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.
- Djanun, S., Santoso, U dan Purwadi, D., 2006, Produksi Minyak Kelapa Cara Basah Tanpa Pemanasan, *Agrosains*, 19(4), 415-433.
- Fatwatun, N., 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.

- Gardjito, M. dan Supriyanto, 1988, *Teknologi Pengolahan Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Harborne, J.B., 1987, *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*, ITB, Bandung.
- Kementerian Perindustrian, 2010, *Road Map Industri Pengolahan Kelapa*, Direktorat Jendral Industri Agro, Jakarta.
- Ketaren, 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI, Jakarta.
- Kuntadi, A., 1991, Pemanfaatan Karbon Aktif dan Zeolit Aktif pada Proses Penjernihan Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Kusumastuti, 1990, Stabilitas Krim Santan Optimasi Proses Pengasaman Kelarutan Protein Kelapa dalam Air, *Tesis*, FMIPA, UGM, Yogyakarta.
- 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.
- Marsh, H., and Rodriguez-Reinoso, F., 2006, *Activated Carbon*, Elsevier Science & Technology Books.
- Nevin, K. G. dan Rajamohan, T., 2006, Virgin Coconut Oil Supplemented Diet Increases The Antioxidant Status In Rats, *Food Chem.*, 99, 260-266.
- Nilasari, W., 2002, Pemanfaatan Zeolit Terasamkan sebagai Adsorben dalam Proses Pemucatan Minyak Sawit Kasar (CPO), *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Pari, G., 1995, Pembuatan dan Karakterisasi Arang Aktif dari Kayu dan Batubara, *Tesis*, Magister Kimia ITB, Bandung.
- Pujianto, A., 2006, Perbandingan Kualitas Minyak Kelapa yang Dihasilkan dari Metode Spontan, Pengasaman, Pancingan dan Pemanasan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- 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., 2003, Penentuan Kualitas Minyak Kelapa dari Hasil Pembuatan Dengan Metode Pancingan, *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, *J. Tek. Ind. Pert.*, Vol. 18(2), 71-78.
- Rebeiro, R.F., Rondrigues, L.D., Rollman, L.D. and Naccache, C., 1984, *Zeolite: Science and Technology*, Martinus Nyhoff Publisher, Netherlands.
- Rindengan, B. dan Novarianto, H., 2005, *Minyak Kelapa Murni: Pembuatan dan Pemanfaatan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosita, A.F. dan Wenti, A.W., 2009, *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas dari KFC dengan Menggunakan Adsorben Karbon Aktif*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Schweitzer, 1979, *Handbook of Separation Techniques for Chemical Engineering*, Mc. Graw Hill Book Company Inc., New York.
- Sembiring, M.T. dan Sinaga, T.S., 2003, *Arang Aktif (Pengenal dan Proses Pembuatannya)*, Jurusan Teknik Industri USU, Sumatera Utara
- Serp, P., and Figueiredo, J.L., 2009, *Carbon Materials for Catalysis*, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- Setiaji, B. dan Prayugo, S., 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyopratiwi, A., 1997, Kinetika Reaksi Oksidasi- $\alpha$ -Tokoferol dengan Udara Dalam Pelarut Minyak Kelapa, *Tesis*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Sibarani, K.L., 2012, Preparasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Katalis Ni-Cr/Zeolit Alam pada Proses Perengkahan Limbah Plastik menjadi Fraksi Bensin, *Skripsi*, FMIPA UI, Jakarta.
- Siswanto, J., 1991, Variasi Keasaman dan Suhu Kalsinasi terhadap Lempung sebagai Adsorben pada Pemucatan Minyak Kelapa Sawit, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Strand, G., 2001, *Activated Carbon for Purification of Alcohol*, Malmoe, Sweden.
- Subadra, I., Setiaji, B. dan Tahir, I., 2005, Activated Carbon Production From Coconut Shell With  $(\text{NH}_4)\text{HCO}_3$  Activator as an Adsorbent in Virgin Coconut Oil Purification, *Prosiding Seminar Nasional DIES ke 50 FMIPA UGM*, 17 September.
- Tansakul, A. dan Chaisawang, P., 2006, Thermophysical Properties of Coconut Milk, *J. Food Eng.*, 73, 276-280.



- Thieme, J.G., 1968, *Coconut Oil Processing*, Paper Food Agriculture Organization of The United Nation, Roma.
- Widayat, 2007, Studi Pengurangan Bilangan Asam, Bilangan Peroksida dan Absorbansi dalam Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Zeolit Alam Aktif, *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, Vol. 6, 7-12.
- Widowati, R., Darniati dan Farid, R.A., 2007, Pembuatan Virgin Coconut Oil secara Enzimatis, *Artikel Lembar Informasi Pertanian*, Departemen Pertanian, Kalimantan Timur.
- Wijayanti, I.E., 2010, Mempelajari Keberhasilan Pembuatan Minyak Kelapayang 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.