

## 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.
- 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.
- Gervajio, G.C., 2005, *Fatty Acids and Derivatives from Coconut Oil*, In: *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, 6<sup>th</sup> Ed., John Wiley & Sons Inc., ISBN 978-0-471-38546-2, New York.
- Budiarto, H., 1989, Pengaruh Luas Antarmuka Santan-Minyak dan Jarak Kapasitor Terhadap Laju Demulsifikasi oleh Medan Listrik, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Ketaren, 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI, Jakarta.
- Kwon, K.S. dan K.C. , Rhee., 1996, Emulsifying Capacity of Coconut Protein as A Function of Salt, Phospate and Temperature, *J. Agr. Food Chem.*, 44, 1741-1745.
- List, G.R., Wang, T. dan Sukhla, V.K.S., 2005, *Storage, Handling and Transport of Oils and Fats* dalam *Bailey's Oil and Fat Products*, 6<sup>th</sup> ed., vol 5, John Willey & Sons, Inc., New Jersey.
- Mahargiani T., 2010, Pembuatan Minyak Kelapa dari Santan dengan Cara Elektrokimia. *J.Chem*, 1(10), 2-4.
- Mansor, T.S.T., Che Man, Y.B., Shuhaimi, M., Abdul Hafiq, M.J. dan Ku Nurul, F.K.M., 2012, Physicochemical Properties of Virgiin 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., Chem 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., 2004, 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.
- Ngatemin, Nurahman dan Isworo, J.K., 2013, Pengaruh Lama Fermentasi pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik, *Indo J. Gizi Pangan.*, 4(8), 9-18.
- Norulaini N.A.N., Setianto W.B., Zaidul I.S.M., Nawi A.H., Azizi C.Y.M. dan Omar M.A.K., 2010, Effects Of Supercritical Carbon Dioxide Extraction Parameters On Virgin Coconut Oil Yield and Medium-Chain Triglyceride Content, *Food Chem.*, 116, 193-197.
- Pujiyanto, A., 2006, Perbandingan Kualitas Minyak Kelapa yang Dihasilkan dari Metode Spontan, Pengasaman, Pancingan, dan Pemanasa, *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., 2004, Penentuan Kualitas Minyak Kelapa dan Hasil Pembuatan dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Raharja, S. dan Dwiyuni, M., 2010, Kajian Sifat Fisika Kmia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Dibuat dengan Metode Pembekuan Krim Santan, *Jurnaltin*, 18(2), 71-78.
- 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 Novariantio H., 2005, *Minyak Kelapa Murni : Pembuatan dan Pemanfaatan*, Penebar Swadaya, Jakarta.

- 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 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*, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Subawa, I.K., 2010, Pembuatan Minyak Kelapa dari Santan dengan Cara Elektrokimia. *J.Chem*, 1(10), 2-4.
- Subhan, 2011, Pengaruh Waktu Pengadukan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Minyak pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Blender, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Sutarni dan Rozaline H., 2005, *Taklukkan Penyakit dengan VCO*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tensiska, I.S., dan Irawati, D., 2007, Description VCO Emulsion Drink at Various Sum of Water Addition, *Proceedings of the Indonesian Association of Food Technologist Seminar*, 17 July, Bandung.
- Thieme, J.G., 1968, *Coconut Oil Processing*, Paper, Food Agriculture Organization of The United Nation, Rome.
- Thorikul, 2009, Teknik-Teknik Pembuatan Minyak Kelapa; [www.warintek.ristek.go.id](http://www.warintek.ristek.go.id), dikunjungi tanggal 4 November 2015.
- 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.
- 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.
- Wulandari, S.S., 2002, Penentuan Konsentrasi Kritis Misel SPS dan Lignin II Petronat dengan Menggunakan Metode Konduktometri dan Turbidimetri, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.