

## 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/](http://www.apccsec.org/). diakses tanggal 3 Mei 2016.
- Anonim, 2008, SNI 7381:2008, *Minyak Kelapa Virgin (VCO)*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Arief, M., 1999, *Sistem Dispersi Formula Suspensi dan Emulsi*, UGM, Yogyakarta.
- Britia, W., 2009, Mempelajari Penyebab Kegagalan Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Dewi, S., 2008, Pengaruh Keberadaan Bakteri Escherichia Coli dalam Air Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Minyak Kelapa yang Dibuat dengan Metode Spontan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Dia, V., Garcia, V., Mabesa, R., and Mendoza, E.M.T., 2005, Comparative Physicochemical Characteristics of Virgin Coconut Oil Produced by Different Methods, *Philipp Agric Scientist*, 88, 462-475.
- Fatwatun, N., Chusna, K. dan Pramudono, B. 2013, Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO): Pemecahan Emulsi dengan Metode Ultrasonik, *J. Teknologi Kimia dan Industri*, 2, 184-188.
- Fife, B., 2004, *Coconut Oil Miracle*, Bhuana Ilmu Populer Kelompok Gramedia, Jakarta.
- Gani, Z., Harlinawati, Y. dan Dede, 2005, *Bebas Segala Penyakit dengan VCO*, Puspa Swara, Jakarta.
- Hartin, R. dan Sutarmi, 2005, Taklukan Penyakit dengan VCO (*Virgin Coconut Oil*), Cetakan Ketiga, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ketaren, 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI-Press, Jakarta.
- Nurwaniningrum, W., 2005, Pengaruh Jenis Air pada Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Opier, R., 2016, Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Pemanasan dan Analisis Produk yang Dihasilkan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Pancawaty, 1989, Pemecahan Emulsi Santan Kelapa Oleh Minyak Goreng, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.

- Pujiyanto, 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 yang Dihasilkan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Rachmawati, L., 2004, Penentuan Kualitas Minyak Kelapa dari Hasil Pembuatan dengan Metode Pancingan, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Rindengan, B. dan Noviantoro, H., 2006, *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rochmatika, J., 2011, Penurunan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kelapa Melalui Reaksi Esterifikasi dengan Gliserol, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Setiaji, B., 2006, Manfaat Terapan pada Pengolahan Kelapa Terpadu dalam Pengembangan Industri Kecil, Pidato Pengukuhan Guru Besar FMIPA UGM, Yogyakarta 17 Sempetmber 2005.
- Setiaji, B. dan Prayugo, S., 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyopratiwi, A. dan I.I. Fallah, 1990, Pemanfaatan Asam Cuka dalam Industri Minyak Kelapa, *Laporan Penelitian*, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Silalahi, J. dan Nurbaya, S., 2011, Komposisi Distribusi dan Sifat Aterogenik Asam Lemak dalam Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit, *J. Indo Med Assoc*, 61, 453-457.
- Suhardiyono, L., 1993, *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Thorikul, 2009, Teknik Pembuatan Minyak Kelapa, <http://www.warintek.ristek.go.id//>, diakses tanggal 3 Mei 2016.
- 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.
- Warisno, 2003, *Budidaya Kelapa Genjah*, Edisi 3, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- 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.
- Yazid, E., 2005, *Kimia Fisika untuk Paramedis*, Penerbit Andi, Yogyakarta.

Yis, 2009, Pembuatan VCO, <http://www.yis's FOOD entertaining.htm>, diakses tanggal 25 Februari 2016.

Yulia, S., 1989, Pengendapan Protein Kelapa dengan Garam-Garam Kalsium Dan Uji Kestabilannya, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.

Yunansyah, M., 2016, Pembuatan dan Analisis Virgin Coconut Oil yang Dihasilkan dengan Metode Pengasaman, *Skripsi*, FMIPA UGM, Yogyakarta.