

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam Syah, Andi Nur. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Pt. AgroMedia Pustaka, Depok.
- AOAC, 1995, "*Official Methods of Analysis*", 16th ed., Association of Official Analytical International, Maryland.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 73812008: Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO). Jakarta (ID). Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, dkk, 1987, "*Ilmu Pangan*", UI – Press, Jakarta.
- Djarmiko, dkk. 1985, *Pengolahan Kelapa I*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FATETA-IPB, Bogor.
- Erika C, dkk. 2014. *Pemanfaatan ragi tapai dan getah buah pepaya pada ekstraksi minyak kelapa secara fermentasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia
- Fadlana, M. H., & Pertanian, F. T. (2006). *Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak*.
- Fardiaz, S, 1989. "*Fisiologi Fermentasi*", Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Hengky dan Metty. (2009). *Pengaruh Varietas Kelapa Terhadap Kadar Asam Laurat*, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.

- Mansor, dkk. (2012). *Physicochemical properties of virgin coconut oil extracted from different processing methods. International Food Research Journal* 19 (3): 837-845
- Meilina, dkk. 2010. *Kajian penambahan ragi roti dan perbandingan volume starter dengan substrat terhadap rendemen dan mutu virgin coconut oil (VCO). Jurnal Reaksi (Journal of Science and Technology)* 8 : 25-33.
- Nodjeng MF, dkk. 2013. *Kualitas virgin coconut oil yang dibuat pada metode pemanasan bertahap sebagai minyak goreng dengan penambahan wortel (Daucus carota L.). Jurnal Ilmiah Sains* 13: 102-109
- Raharja dan M. DwiYuni. 2008. *Kajian sifat fisika kimia ekstraksi VCO dengan metode pembekuan krim santan. J. Teknologi Industri Pertanian* 18: 71-78.
- Rindengan dan Hengky Novarianto, 2005. *Minyak Kelapa Murni: Pembuatan dan Pemanfaatan*, Penebar Swadaya, Depok.
- Setiaji, B. Dan Prayugo S. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. 8-10. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sibuea, Posman. 2004. "Virgin Coconut Oil", *Penyembuh Ajaib dari Buah*, Jakarta
- Fadlana, M.H., & Pertanian, F.T. (2006). *Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak*, Bogor.
- Suryani dan Erliza Hambali. 2000. *Teknologi Emulsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*, Bogor.
- Swern, D. 1979. *Bairley's Industrial Oil and Fat Product Vol. 1*. A Wiley-Interscience Publ, New York.

- Winarti S dan Purnomo Y. 2007. Proses pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) secara enzimatis menggunakan papain kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8: 136-141
- Wong YC dan Hartina H. 2014. Virgin coconut oil production by centrifugation method. *Orient. J. Chem.* 30: 237-245.
- Wulandari F. 2006. Pengaruh Jumlah Ragi Roti dan Perbandingan Volume Starter dengan Substrat Terhadap Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) [Skripsi]. Banda Aceh: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala.