

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar Chairil., dan Salima Reza. 2016. *Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi*. Aceh Besar. Politeknik Indonesia Venezuela Aceh Besar.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 7381-2008 : Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. Jakarta Indonesia. Badan Standarisasi Nasional.
- Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. 2009. *Pengaruh Lama Pendiamaan Santan, Cara Penyaringan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Virgin Coconut Oil (VCO)*. Manado. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Baswardojo, dalam Trubus. 2005. *Singkap Khasiat VCO*. Edisi 247.
- Budiman, F., Ambari, O., Surest, A.H. 2012. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Perbandingan Volume Santan dan Sari Nanas pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*. Palembang. Jurnal Teknik Kimia Nomor 2 Volume 1.
- Chandra Doddy. 2008. *Pengaruh Lama Sentrifugasi terhadap Rendemen Minyak Kelapa Murni Virgin Coconut Oil (VCO) yang dihasilkan*. Samarinda. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Dali, A., Harimu, L., Simbiti, C.L.M. 2013. *Pengaruh Kecepatan Putaran Pengadukan dan Waktu Pendiamaan terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO)*. Kendari. Jurusan PMIPA, FKIP Universitas Halu Olea.
- Darmoyuwono, Winarno. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Samarinda. Indeks Kelompok Gramedia.
- Handayani, R., Sulistyono, J., Rahayu, D.R. 2008. *Extraction of Coconut Oil (Cocos nucifera L.) through Fermentation System*. Bogor. Jurnal Biodiversitas Volume 10.
- Hapsari, N., dan Welasih, T. 2010. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan metode Sentrifugasi*. Surabaya. Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jatim.
- Kementrian Pertanian. 2019. *Statistik Perkebunan Indonesia 2018-2020 Kelapa (Coconut)*. Jakarta. Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.

- Marina, M.A., Man Che, B.Y., Nazimah, H.A.S., Amin, I. 2009. *Chemical Properties of Virgin Coconut Oil*. Malaysia. Journal of the American Oil Chemists' Society.
- Mary, G.E. 2004. *Coconut : In Support Of Good Health in the 21st Century*. USA. Heise Health Clinic.
- Megmerio, S., Bahri, S., Rahim, E.B. 2016. *Pemanfaatan Santan Instan Kadaluarsa untuk Produksi Minyak Secara Fermentasi*. Tadulako Palu. Kovalen Jurnal Riset Kimia.
- Nevin, K.G., dan Rajamohan, T. 2005. *Virgin Coconut Oil Supplemented diet increases the antioxidant status in rats*. India. University of Kerala.
- Nodjeng, M., Fatimah, F., Rorong, A.J. 2013. *Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap Sebagai Minyak Goreng dengan Penambahan Wortel (Daucus carrola L.)*. Manado. FMIPA Universitas Sam Ratulangi.
- Noer, H.A., H, Mohammed, F.S., Yunus, M.R., Arman, A. 2009. *Demulsification of virgin coconut oil by centrifugation method; a feasibility study*. Pahang Malaysia. International Journal of Chemical Technology.
- Palungkun, Rony. 2003. *Aneka Olahan Kelapa Cetakan 9*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Pontoh, J., Subakti, M., Papilaya, M. 2008. *Kualitas Virgin Coconut Oil dari Beberapa Metode Pembuatan*. Manado. Universitas Sam Ratulangi.
- Rindengan Barlina. 2003. *Minyak Kelapa Murni Pembuatan dan Pemanfaatan Cetakan 1*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rukmana, R.H., dan Yudirachman, H.H. 2016. *Untung Berlipat dari Budidaya Kelapa Tanaman Multi Manfaat*. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Setiaji, B., dan Prayugo, S. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sibutar, Y.D. 2014. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil)*. Medan. Universitar Sumatera Utara Fakultas Fasmasi.
- Susanti, N.M.P., Widjaja, I.N.K., Dewi, N.M.A.P. 2015. *Pengaruh Waktu Sentrifugasi Krim Santan terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)*. Jimbaran-Bali. Jurnal Farmasi Udayana.

- Sutarmi dan Hartin, Rozaline. 2005. *Taklukkan Penyakit VCO (Virgin Coconut Oil)*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sutidja Trim. 1996. *Tanaman Kelapa*. Kanisius. Bumi Aksara.
- Tanasale, M.L.P. 2013. *Aplikasi Ragi Tape terhadap Rendemen dan Mutu VCO*. Ambon. Jurnal Ekosains Volume 2.
- Tim Pengampu Aspek Gizi Pengolahan Pangan. 2017. *Aspek Gizi Pengolahan Pangan*. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Wardani Eka, I. 2007. *Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan*. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah Cetakan 1*. Yogyakarta. Kanisius
- Witono, Y., Aulanni'am, Subagio, A., Widjanarko, B.S. 2007. *Ekstraksi Virgin Coconut Oil Secara Enzimatis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri (Calotropis gigantea)*. Malang. Jurnal Agritech Volume 27.
- Wong, Y.C, dan Hartina, H. 2014. *Virgin Coconut Oil Production by Centrifugation Method*. Malaysia. Oriental Journal of Chemistry