

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2005. Keunggulan Makanan Fermentasi. <http://www.pikiranrakyat.com>. [10 Agustus 2013].
- Alamsyah, A. N. 2005. *Virgin Coconut Oil* Minyak Penakluk Aneka Penyakit. PT. AgroMedia Pustaka, Depok.
- Amazine. 2013. Perbedaan Antara *Virgin Coconut Oil* dengan Minyak Kelapa. <http://www.amazine.com>. [02 Oktober 2013].
- Amin, S. 2009. *Cocopreneurship* Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa. Lily Publisher, Jogjakarta.
- Andriani. 2006. Pengganti Formalin, Asam Asetat dapat untuk Dijadikan Pengawet. Tabloid Sinar Tani. 16 Agustus 2006, Bogor.
- Anggoro, P. N. 2009. Hasil Samping Tanaman Kelapa. Tabloid Sinar Tani. 22-28 April 2009, Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington: AOAC.
- Arief, R. W., I. Irawati, dan Yusmasari. 2011. Penurunan kadar asam fitat tepung jagung selama proses fermentasi menggunakan ragi tape. Seminar Nasional Serealia 2011.
- Barlina, R. 2007. Teknologi Pascapanen Kelapa Kopyor. Di dalam H. Novarianto. 2005. Monograf Kelapa Kopyor. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Plasma Lain, Manado.
- Barlina, R. dan H. Novarianto. 2005. Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni. Penebar Swadaya, Depok.
- BPPMD Provinsi Kalimantan Timur. 2009. Prospek Menguntungkan Investasi Budidaya Komoditi Kelapa. BPPMD Provinsi Kalimantan Timur, Samarinda.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Budiarso, I. T. 2004. Minyak Kelapa versus Arteriosklerosis. <http://www.indosiar.com>. [10 Agustus 2013].

- Budiman, F., O. Ambari, dan A. H. Surest. 2012. Pengaruh waktu fermentasi dan perbandingan volume santan dan sari nenas pada pembuatan *virgin coconut oil* (VCO). *Jurnal Teknik Kimia*. 2(18):37-42.
- Candra, K. P. 2006. Aplikasi fermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* pada krim kelapa untuk ekstraksi minyak. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2):68-73.
- Codex Alimentarius Commission. 1995. *Report of the 14th Session of the Codex Committee on Fats and Oils*. London 27 September-1 Oktober 1993. FAO United Nations, London.
- Codex Standard. 1999. *Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards : Codex Stan 19-1981 (Rev.2-1999)*. FAO United Nations, London.
- Djarmiko, Bambang, Goutara, dan Irawadi. 1985. *Pengolahan Kelapa I*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Duryatmo, S. 2005. Kombinasi VCO dan buah merah. *Trubus* No.431. Edisi Oktober 2005. Tahun XXXVI. Hal: 11-15, Jakarta.
- Dwiyuni, M. 2006. Kajian sifat fisiko kimia ekstraksi minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*, VCO) dengan metode pembekuan krim santan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Edahwati, L. 2011. Aplikasi Penggunaan Enzim Papain dan Bromelin terhadap Perolehan VCO. UPN-Press, Jawa Timur.
- Fadlana, M. H. 2006. Pengaruh suhu penyimpanan dan cara ekstraksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap mutu minyak yang dihasilkan selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fife, B. 2003. *The Healing Miracles of Coconut Oil*. 3rd Edition. Piccadilly Books Ltd., Colorado.
- Fife, B. 2004. *Coconut Oil Miracle*. PT. Bhuana Ilmu Populer, Jakarta.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 3th Edition. Tata McGraw-Hill Pulp Co., New York.
- Gani, A. 2005. *Mengenal lebih dekat minyak kelapa murni*. Raja Grafindo. Jakarta

- Gunawan, M. Triatno MA, dan A. Rahayu. 2003. Analisis pangan : penentuan angka peroksida dan asam lemak bebas pada minyak kedelai dengan variasi menggoreng. *Jurnal Sains Kimia Analitik*. 6(3).
- Hambali, E. dan A. Suryani. 2002. *Teknologi Emulsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hambali, M. 2001. Pengaruh lama fermentasi dan penambahan keragian terhadap aspek kualitas fisiko-kimia dan organoleptik tape umbi jalar. Skripsi. Jurusan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Lidya, B. dan N. S Djenar. 2000. *Dasar Bioproses*. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi DEPDIKNAS, Jakarta.
- MAPI. 2006. *Teknologi Minyak Kelapa*. MAPI, Jakarta.
- Novarianto, H. 2005. *Plasma Nutfah dan Pemuliaan Kelapa*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Plasma Lain, Manado.
- Peat. 2004. *Oil in Context*. <http://www.coconut-connections.com>. [10 Agustus 2013].
- Pelczar, M. J., D. Reid, dan E. C. S. Chan. 1977. *Microbiology*. 4th Edition. McGraw-Hill Book Co., London.
- Poltekes Malang. 2007. *VCO Sebagai Alternatif Minyak Goreng di Masa Depan*. Poltekes, Malang.
- Pontoh, J., M. Br. Surbakti, dan M. Papilaya. 2008. Kualitas *virgin coconut oil* dari beberapa metoda pembuatan. *Jurnal Chemistry Program*. 1(1):60-65.
- Prescott, S. C. dan C. G. Dunn. 1959. *Industrial Microbiology*. 3th Edition. McGraw-Hill Book Co., London.
- Pylar, E. J. 1982. *Baking Science and Technology Volume I*. Siebel Publishing Co., Chicago.
- Setiaji, B. dan S. Prayogo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya, Depok.
- Soeka, Y. S., J. Sulistyono, dan E. Naiola. 2008. Analisis biokimia minyak kelapa hasil ekstraksi fermentasi. *Jurnal Biodiversitas*. 9(2):91-95.

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia Cuka Makan. SNI 01-3711-1995.
- Suastuti, N. G. A. M. D. A. 2009. Kadar air dan bilangan asam dari minyak kelapa yang dibuat dengan cara tradisional dan fermentasi. *Jurnal Kimia*. 3(2):69-74.
- Suhirman. 2004. Manfaat "*Virgin Coconut Oil*" Bagi Kesehatan Masyarakat. *Kompas*. 13 April 2004. halaman 32. kolom 1-5, Jakarta.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni, Bandung.
- Sutarmi dan H. Rozaline. 2005. *Taklukkan Penyakit dengan VCO*. Penebar Swadaya, Depok.
- Utami, L. I. 2008. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Amobil. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 8(2):86-95.
- Wahyuni. 2000. *Bertanam Kelapa Kopyor*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, A. T. dan E. S. Rini. 2010. Ekspor Kelapa RI Kalah Dari Filipina. <http://www.vivanews.com>. [28 Desember 2013].
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.