

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1996. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 16rd ed. AOAC International. Gaithersburg, Maryland.
- Alamsyah, NA. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Penyakit*. Agro Media Pustaka, Jakarta. Hal.18-38.
- American Oil Chemists Society (AOCS) Official Method, Ca 5a – 71, 1993.*
- Aristya, V, E. 2013. Kajian Aspek Budidaya Dan Keragaman Morfologi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera L.*) di Kabupaten Kebumen. Universitas Gadjah Mada. Jawa Tengah.
- Arnest. 2011. Palm Oil Mill Semua Tentang Pabrik Kelapa Sawit. <https://blogsawit.wordpress.com/laboratorium-pks/>. diakses pada 1 Oktober 2015.
- Arpi, N., dan Noviasari, S. 2007. *Profil Medium Chainfatty Acid (MCFA) dan Sifat Kimia Minyak Kelapa (VCO, Minyak Simplah, Minyak Pliek U, Minyak Kopra), dan Minyak Sawit*. Review. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah. Kuala
- Arsa, M., A. A. Bawa Putra, Emmy Sahara, I. A. R. Astiti Asih, Ni W Bogoriani, I G A. Gede Bawa, dan I N. Simpen, 2004, Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi, *Udayana Mengabdi*. 3 (1) : 21-26
- Azmi, J. 2000 Agaragar Sebagai Media Pendukung Pembuatan Minyak Kelapa Secara Fermentasi Berulang, *Sainstek Vol. III, UNP. Sumatra Barat*.
- Che-Man, Y.B., Suhardiyono, A.B. Asbi, M.N. Azudin, and L.S. Wei. 1996. Aqueous enzymatic extraction of coconut oil. *JAOCS*.73 (6): 683-685.
- Darmoyuwono, W., 2006, *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*, Cetakan Pertama, Penerbit Indeks-kelompok Gramedia, Jakarta.
- Djarmiko, B dan A. Pandjiwidjaja. 1984. *Teknologi Minyak dan Lemak I*. Jurusan Teknologi Industri Fateta IPB. Bogor.
- Dugan. 1996. Lipids. Dalam O.R. Fennema (Ed.), *Principles of food. Science*. Marcel Dekker. Inc. New York, USA.
- Fessenden Ralf J. dan Joan S. Fessenden, 1989, *Kimia Organik*, Edisi ke-3. Erlangga. Jakarta

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Haeniyah, N. 2004. *Pembuatan VCO Secara Enzimatis menggunakan papain dan Bromelin*. Skripsi Jurusan Kimia Universitas Brawijaya. Malang .
- Harjono, I. 1997. *Teknik Pengembangan Kelapa Kopyor*. Solo. C.V Aneka Solo.
- Ishwanto, T.I.L.G. 2001. *Bioproses Enzimatis dan Purifikasi Minyak Kelapa Fermentasi (Fermike)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Djuanda. Surabaya.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press : Jakarta.
- Krishna, G., Raj, G., Bhatnagar, A. S., Kumar, P. K., Chandrashekar, P., 2010. *Coconut Oil: Chemistry, Production, and its Application. A Review*. Department of Lipis Science and Traditional Foods, Central Foods Technological Research Institute (CSIR), Mysore.
- Koh, S. K., S. P. Sia, and C. W. Wang, 1994, *Hydrolysis and Transesterification of Triglyceride by Lipase of Humicolalanuginose*, *International Symposium Bioproduct Processing*.
- Kusumah, A.S. dan E. Sadeli. 2007. *Simultaneous Degumming And Clarification For Crude Palm Oil*. Program Studi Teknik Kimia Institut Teknologi Bandung. 8 hlm
- Martini, S. A. Lindawati, A.A. Oka, I.A. Utami, dan A.A.S. Kartini. *Peningkatan Teknik Pengolahan Buah Kelapa Menjadi Minyak Goreng Bermutu (VCO) Melalui Proses Fermentasi*. Udayana Mengabdikan 9 (2): 108 – 110.
- Palungkun, R., 1993, *Aneka Produk Olahan Kelapa*, PT. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Price, M. 2004. *Terapi Minyak Kelapa*. Prestasi Pustaka. Jakarta.
- Prior, I.A., F. Davidson, C.E. Salmond, and Z. Czochanska. 1981 *Cholesterol, coconuts, and diet on Polynesian atolls: a natural experiment: the Pukapuka and Tokelau Island studies*. *American Journal of Clinical Nutrition* 34: 1552-1561.
- Qazuini, M. 1993. *Proses pembentukan bau pada minyak kelapa Lombok*. Liberty. Yogyakarta.
- Rahmadi, I. Abdiah, M. D Sukarno dan T. P. Ningsih. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Antibakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Bakteri*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau
 State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Asam Laktat. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 24. No. 2. Tahun. 2013.

Ratih, A, R. Putri, M. Pujiono. 2000. Kajian keamanan dan mutu minyak kelapa hasil fermentasi tradisional. SKRIPSI.Malang : Universitas Brawijaya. Malang.

Rindengan, B., dan N. Hengky. 2004, *Pembuatan & Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Sasirohamidjojo, H. 1996 *Sintesis Bahan Alam*. Universitas Gajah Mada Press : Yogyakarta.

Setyamidjaja, D. 1995. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta.

Setiaji, B. dan Sugiharto, E., 1985, Pembuatan Minyak Kelapa dengan cara Fermentasi, *Warta Pergizi Pangan* 2 (12) : 108-118.

Setiaji, B dan S. Prayugo, 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Shapta, dan D.Maya., 2004, Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconute Oil*) yang dibuat dengan Metode Pembekuan Santan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 18(2), 71-78

Silaban, R. V. Hutape, Rhiza Manulang & Irving Josafat Alexander. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil, CVO*) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Getah Pepaya.

Shopia.G. dan Sipahelut. 2011. Sifat Kimia dan Organoleptik Virgin Coconute Oil Hasil Fermentasi Menggunakan Teknik Pemecah Rantai. Volume. 6. (1).

Sri, W. J. dan Y. Purnomo. 2007. Proses Pembuatan VCO (*Virgin Coconute Oil*) secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8. (2): 136-141.

Soeka, Y.S., J. Sulystyo & E. Naiola. Analisis Biokimia Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi secara Fermentasi. *Biodiversitas*, Vol 9. (2):91-95.

Soedijanto. 1991. *Kelapa*. CV. Yasaguna Anggota IKAPI : Jakarta.

Standarisasi Nasional Indonesia. 2008 (SNI 7338: 2008. Standar Nasional Indonesia). Tentang angka syarat mutu kimia minyak kelapa. Jakarta.

Suastuti, D.A. 2009. Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuat dengan cara Tradisional dan Fermentasi. *Jurnal Kimia*. 3(2) Juli 2009.

Suhardiono, S. 1987, Pembuatan Minyak Kelapa dengan cara fermentasi Bioproses dalam Industri, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Sulistyo, J., Y.S. Soeka, E. Triana dan N.R.R. Napitupulu. 1999. Penerapan teknologi fermentasi pada bioproses fermentasi minyak kelapa (*fermikel*). *Berita Biologi* 4 (5): 273-279.

Sudarmadji, S. H, dan B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta : Yogyakarta.

Susanto, T. 1999. Pengantar pengolahan hasil pangan : Fakultas pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Syah, A. N. A. 2005. *Virgin Coconut Oil, Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.

Thieme, J. G., 1968, *Coconut Oil Processing FAO Agri Culture Development Paper*, Rome.

Tri, W. P. S, Hardjono., B. Tri., P., R. S. Dan Nuzul. W. Dyah. Upaya Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa yang dibuat dari *Cocus Nucifera L* dengan Berbagai Metode Kimiawi dan Fisik.

Utami, L.I. 2008. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Scharomiches Cherevicerae Amobile*. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 8 No.2 Desember 2008 : 86-95.

Wahyuni, Mita Ir., 2000, *Bertanam Kelapa Kopyor*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Wardani, I.E. 2007. *Uji Kualitas VCO Berdasarkan cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan*. (Skripsi). Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah

Winarti, S., Jariyah, dan P. Yudi. 2007. Proses Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 No. 2. Pp: 136-141.

Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D.Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*, P.T. Gramedia, Jakarta.

Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yati, S.S. J. Sulistyo dan E. Naiola. 2008. Analisis Biokimia Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Secara Fermentasi. Volume 9. No. 2. Hal 46.