

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A.N., 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Jakarta: Agromedia Pustaka.hal 67-94.
- Bennion. 1988. *The Science of Food*. Jhon willey and Son. New York. USA.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Minyak Jagung Sebagai Minyak Makan*. SNI 01-3394. 2001. *Minyak Terpentin*. SNI 01-5009.3-2001.
- Bailey, A. E., 1950. *Industrial Oil and Fat Products*. Interscholastic Public Inc, New York.
- 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.
- Desrosier, Norman W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Donald, K.T.,1997, *Fruit and vegetable Juice Pro-cessing Technology*, 2nd, The AUI publising, p.180.
- Fachry, A. Rasyidi dkk. 2006. *Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Sentrifugasi*. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia BBTP
- Gautam, S. S., Mishra, S. K., Dash, V., Goyal, A. K. & Rath, G. 2010. *Comparative Study of Extraction, Purification and Estimation of Bromelain from Stem and Fruit of Pineapple Plant*. Thai J. Pharm. Sci, 34: 67 - 76.
- Girindra, Aisjah. 1993. *Biokimia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- H.A.R. Fachry, Serlis Arta dan Fadma Dewi. 2007. *Pengaruh Pemanasan Dan Derajat Keasaman Emulsi Pada Pembuatan Minyak Kelapa*. Inderalaya:Jurnal Teknik Kimia.
- Hapsari, N. 2007, *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Sentrifugasi*,Jurnal, Teknik Kimia UPN Veteran, Surabaya.
- Herdyastuti, N. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Batang Nanas (Ananas comosus L.merr)*.Berk.Penel. Hayati. Vol. 12: 75-77.
- Hidayati, Nur. 2009. *Modifikasi dan Aplikasi pengolahan Minyak Kelapa Dengan Pemanfaatan Limbah Buah Nanas: Jurnal Kimia dan Teknologi Universitas Setia Budi: Surakarta*.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 3. New York : John Wileyand Sons Inc. *Pharmaceutical Technology*. Vol. 4, No. 2:235-240.
- Kambey, N. 2006. *Pengolahan Minyak Kelapa dengan Penambahan Enzim Bromelin dari kulit Nanas (Ananas comosus L)*. [Skripsi]. FMIPA UNSRAT, Manado.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta:Universitas Indonesia.
- Ketaren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI Press.

- Kuncoro dan Sitanggang. 2005. *Gempur Penyakit Dengan VCO*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Kurniawan, F. 2008. *Sari Buah Nanas Kaya Manfaat Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen*. Sinar Tani.Methode, 28,025.
- Lisna A dan Purnama NM. 2010. *Analisis metode efektif penghasil vitamin a ( $\beta$ -karoten) dalam vco (virgin coconut oil)*. Jakarta: Jurnal Ilmiah Agropolitan.
- Murniati, E. 2006. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. Surabaya: Percetakan SIC.
- Oktorini, E. 2001. *Uji Potensi Isolate Bakteri Proteolitik dari Ketam (*Paratelpusa sp.*) dalam Pembuatan Minyak Kelapa Secara Fermentasi (Skripsi)*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press
- Prihatini, R. I. 2008. *Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prihatman, K. 2000. *Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan*. Badan perencanaan dan Pembangunan Nasional. Jakarta.
- Purwanto, I. 2003. *Jurnal Matematika Dan Ilmu pengetahuan Alam No 1, Vol. 8. Karakteristik Minyak Kelapa Hasil Olahan Melalui Proses Penguapan dan Fermentasi*.
- Ratih, A, R. Putri, M. Pujiono. 2000. *Kajian Keamanan dan Mutu Minyak Kelapa Hasil Fermentasi Tradisional*. Skripsi. Malang : Universitas Brawijaya.
- Rifai, M. A., 1976. *Sendi-Sendi Botani Sistematis*. Bogor: Lembaga Biologi Nasional LIPI.
- Sari, Nurlatifah, Niah KH., Nailil Amani. 2012. *Pembuatan VCO dengan Penambahan Ragi Roti (*Saccharomyces Cerevisiae*) dan , Umpan, dan Pengasaman*. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah
- Setiaji, B dan Surip P. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiaji, B. 2006. *Membuat VCO (Virgin Coconut Oil) Berkualitas Tinggi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sfahkri,2010.*Klasifikasi Protease*. Jakarta: Erlangga
- Silalahi, J., dan Nurbaya, S. (2011). *Minyak Kelapa Sawit di dalam Makanan: Masalah dan Manfaatnya*. Prosiding Seminar dan Workshop Pharmacy Update 3. Medan.
- SNI. 2008. *Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. Hal.1-28.
- Soedaryo, A. 2009. *Agribisnis Nanas*. Bandung : CV Pustaka Grafika.
- Soeharsono, Matoharsono.1994. *Biokimia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Soeka, Y. S, J. Sulisty, E. Naiola. 2008. *Analisis Biokimia Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Secara Fermentasi (Jurnal)*. Bogor: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (9): 91-95.

- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardiman, P. 1999. *Bertanam Kelapa Hibrida*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suhardiyono, L, 1993. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T. 1999. *Pengantar Pengolahan Hasil Pangan*. Malang : Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Sutarni dan Hartin Rozaline. 2005. *Taklukkan Penyakit VCO (Virgin Coconut Oil)*. Jakarta: Penebar Swadaya.Tangerang:PT AgroMedia Pustaka.
- Tiarawaty. 1997. *Pemanfaatan Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Alternatif Minyak Goreng*.
- Timoti, H. 2005. *Aplikasi Teknologi Membran Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*. P.T Nawapanca Adhi Cipta.
- Tochi, B. N., Wang, Z., Xu, S. & Zhang, W. 2008. *Therapeutic Application of Pineapple Protease (Bromelain): A Review*. Pakistan Journal of Nutrition, 7 (4): 513 - 520.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Kelapa Genjah*. Yogyakarta : Kanisius.
- Whitaker, J.R. 1991. *Principles of Enzymology for The Food Sciences*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Winarno, F.G. 1983. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, S., Jariyah, dan Y. Purnomo. 2007. *Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8, No. 2: 136-1