

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M.I., Mandey, L.C., Langi, T.M., dan Kandou, J.E. 2013. Pengaruh Perbandingan Santan dan Air terhadap Rendemen, Kadar Air dan Asam Lemak Bebas (FFA) *Virgin Coconut Oil* (VCO). Dalam *COCOS* (Vol. 3, No. 6).
- Ali, A dan Dwiyanana, Z. 2005. *Bakteri Asam Laktat Potensi dan Peranan dalam Produk Pangan dan Kesehatan*, Prosiding Pelatihan Bakteri Asam Laktat. Makassar: Universitas Hassanudin.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2014. *Analisis pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil*. Tangerang: Agromedia Pustaka
- AOAC. 1995. *Proximate analysis of the fruit using standard method*. *JAOCS* 78 (9):56-59.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the AOAC*. Washington DC: Association of Analytical Chemist.
- APCC. 2002. *Coconut statistical yearbook 2001*. Asian and Pacific Coconut Community.
- APCC. 2009. *APCC Standards for Virgin Coconut Oil*. <http://www.apccsec.org/document/VCNO.PDF> (diakses pada 4/3/2018).
- APCC. 2014. *Coconut statistical yearbook, Area of Coconut, 2010—2014*. <https://www.apccsec.org/apccsec/statistic-10.html> diakses pada (17/02/2018). Asian and Pacific Coconut Community.
- APCC. 2014. *Coconut statistical yearbook, Estimated Domestic Consumption of Coconut Oil, 2010—2014*. <https://www.apccsec.org/apccsec/statistic-15.html> diakses pada (17/02/2018). Asian and Pacific Coconut Community.
- Arpi, N. 2014. Medium Chain Fatty Acids (MCFA) Profile and Chemical Properties of Coconut Oils (Virgin Coconut Oil/VCO, Simplah Oil, Pliek U Oil, Klentik Oil, and Copra Oil) Compare to Palm Oil. *Jurnal Sagu*, 12(2), 23—31. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Asriani, Dian. 2006. *Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Mutu dan Umur Simpan Minyak Kelapa Murni*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., dan Mulyani, S. 2012. *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3).
- Barlina, R. 2004. *Mudahnya Produksi Minyak Perawan*, Trubus 417-Agustus 2004/XXXV.
- Bawalan, D.D., dan Chapman, K.R. 2006. *Virgin Coconut Oil : Production Manual for Micro-and Village-Scale Processing*. Bangkok: Thammada Press Co. Ltd.
- Che Man YB, Abdul Karim MIB, Teng CT. 1997. *Extraction of Coconut Oil with Lactobacillus plantarum 1041 AM*. J Am Oil Chem Soc 74: 1115—1119. DOI: 10.1007/s11746-997-0033-0.
- Che Man, Y. B., dan Marina, A. M. 2006. *Medium chain triacylglycerol*. In F. Shahidi (Ed.), *Nutraceutical and specialty lipids and their coproducts* (pp. 27e56). Boca Raton: Taylor & Francis Group.
- Chen, B. K., dan Diosady, L. L. 2003. Enzymatic aqueous processing of coconuts. *International Journal of Applied Science and Engineering*, 1(1), 55-61.
- Christian, Laras., dan Prakoso, Adi. 2009. *Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Metode Fermentasi Dengan Ragi Tempe*. Laporan Hasil Penelitian Fakultas Teknik Kimia Universitas Sebelas Maret Surakarta. Diakses 7 Februari 2018 dari <http://eprints.uns.ac.id/6199/1/102311509200909421.pdf>
- Coyne, M.S. dan Coyne, M.S. 1999. *Soil microbiology: an exploratory approach*. New York: Delmar.
- Cristianti, L. 2009. *Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe*. Laporan Tugas Akhir, DIII Teknik Kimia UNS. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.
- Dewi, R. S., dan Aziz, S. 2011. *Isolasi Rhizopus oligosporus pada beberapa inokulum tempe di Kabupaten Banyumas*. Molekul, 6(2), 93-104.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, 57 hal. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

- Diyah, N.W., Purwanto, Y.S., dan Dewi, Y.K. 2010. *Pembuatan Minyak Kelapa Secara Enzimatis dengan Memanfaatkan Kulit Buah dan Biji Pepaya Serta Analisis Sifat Fisikokimianya*. Berkas Penelitian Hayati, 15 (181—185).
- Dwidjoseputro, D.D. 2005. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Djambatan.
- Elevri, P. A. dan Putra, S. R. 2006. *Produksi Etanol Menggunakan Saccharomyces cerevisiae yang Dimobilisasi dengan Agar Batang*. Akta Kamindo 1 (2): 105—114.
- Elfianus, G. 2008. *Teknik pengolahan Virgin Coconut Oil menggunakan ragi tape*. Buletin Teknologi Pertanian, 13, 69-72.
- Enig, M.G. 1996. *Health and nutritional benefits from coconut oil: an important functional food for the 21st century*. AVOC Lauric Oils Symposium. 25 April 1996. Vietnam: Ho Chi Min City.
- Fachry, A. R., Oktarian, A., dan Wijanarko, W. 2006. *Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi*. In Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2006. Asosiasi Pendidikan Tinggi Teknik Kimia Indonesia.
- Fachry, A. R., Oktarian, A., dan Wijanarko, W. 2006. *Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi*. In Seminar Nasional Teknik Kimia
- Fadlana, M. H. 2006. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) terhadap Mutu Minyak yang Dihasilkan Selama Penyimpanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Febriyanti, A.E., Sari, C.N., dan Adisyahputra, A. 2016. Efektivitas Media Pertumbuhan Khamir Komersial (*Saccharomyces cerevisiae*) untuk Fermentasi Bioetanol dari Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *Bioma*, 12(2), 112-117.
- Fennema, O.R. (ed). 1976. *Principles of Food Science*, Marcel Dekker Inc. New York..
- Frazier, W.B. dan Dennis W. 1998. *Food Microbiology*. 3rd ed. McGraw-Hill, Inc., New York.
- Hairi, Muhammad. 2010. *Pengaruh Umur Buah Nanas dan Konsentrasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil Dari Buah Kelapa Typical (Cocos nucifera L.)*. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi,

- Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang. Diakses 7 Februari 2018 dari <http://lib.uin-malang.ac.id/files/thesis/fullchapter/04530009.pdf>
- Handayani, R., Sulisty, J., dan Rahayu, R. D. 2009. *Extraction of coconut oil (Cocos nucifera L.) through fermentation system*. Biodiversitas Journal of Biological Diversity, 10(3).
- Hardiningsih, R., Napitupulu, R.N.R., dan Yulinery, T. 2006. *Isolasi dan uji resistensi beberapa isolat lactobacillus pada pH rendah*. Biodiversitas, 7(1), 15-17.
- Harini, M. dan Astirin, O.P. 2009. Kadar kolesterol darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) hiperkolesterolemik setelah perlakuan VCO. *Bioteknologi Biotechnological Studies*, 6(2), 53-58.
- Harrison, J. S., dan Graham, J. C. J. 1970. *Yeasts in distillery practice*. Rose, AH, and Harrison, JS eds. The yeasts.
- Hayati, R. Marliah, A., dan Rosita, F. 2012. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Kopi Bubuk Kopi Arabika*. Jurnal Floratek, 7 (1), 66—75.
- Husmaini. 2009. *The Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Waste of VCO Processing Product by Biolog Microstation*. The 2nd International Seminar and Workshop on Advance Molecular Biology. Padang, 18-20 Agustus 2009.
- Intahphuak S, Khonsung P, dan Panthong A. 2010. *Anti-inflammatory, analgesic, and antipyretic activities of virgin coconut oil*. Pharm Biol. 48(2):151-7.
- Ishwanto, T. 2001. *Bioproses Enzimatik dan Purifikasi Minyak Kelapa Fermentasi (fermikel)*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Universitas Juanda.
- Issacs, C.E. 1986. *Membrane-disruptive effect of human milk: inactivation of enveloped viruses*. Journal of Infectious Diseases 154: 966-971.
- Isworo, J. T. 2014. *Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. Jurnal Pangan dan Gizi, 4(2).
- Javed, F. Qadir, M.I., Janbaz, K.H., dan Ali, M. 2011. Novel drugs from marine microorganisms. *Critical reviews in microbiology*, 37(3), 245-249.

- Kabara, J.J. 1984. *Medium-chain Fatty Acids and Esters as antimicrobial agents*. In: Kabara, J.J. (ed.). *Cosmetic and Drug Presentation: Principles and Practice*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Karouw, S dan E.T. Tenda. 2006. *Daging buah kelapa : sumber asam lemak dan asam amino essensial*. KNK VI, 12 -14 Mei 2006. Gorontalo. 8p.
- Karta, I. W., dan Sarasmita, N. M. A. 2013. *Analisis Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pengembangan Diversifikasi Produknya pada KWT Balicocos Desa Tengkidak Kabupaten Tanaban*. In Prosiding Seminar Nasional MIPA.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Kumalasari, I. J. 2011. *Pengaruh Variasi Suhu Inkubasi terhadap Kadar Etanol Hasil Fermentasi Kulit dan Bonggol Nanas (Ananas sativus)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kunkee, K.D. dan Mardon, C.J. 1970. *Yeast Wine Making*. Academic Press, London.
- Kustyawati, M. E., Sari, M., dan Haryati, T. 2013. *Efek fermentasi dengan Saccharomyces cerevisiae terhadap karakteristik biokimia tapioka*. *Agritech*, 33(3), 281-287.
- Lay, A., Karouw, S., dan Novarianto, H. 2005. *Teknologi Pengolahan Minyak Murni Dengan Metode Pemanasan Bertahap dan Pengembangannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Luluk, E. 2011. *Aplikasi Penggunaan Enzym Papain dan Bromelin terhadap Perolehan VCO*.
- Madigan, M.T. dan Jung, D.O. 2009. An overview of purple bacteria: systematics, physiology, and habitats. In *The purple phototrophic bacteria* (pp. 1-15). Springer, Dordrecht.
- Mahmud, Z., dan Ferry, Y. 2015. *Prospek pengolahan hasil samping buah kelapa*. *Perspektif*, 4(2), 55-63.
- Marina, A. M., Man, Y. C., dan Amin, I. 2009. *Virgin coconut oil: emerging functional food oil*. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481-487.

- Marina, A. M., Man, Y. C., Nazimah, S. A. H., dan Amin, I. 2009. *Chemical properties of virgin coconut oil*. Journal of the American Oil Chemists' Society, 86(4), 301-307.
- Moeksin, R., Rahmawati, Y., dan Rini, P. 2008. *Pengaruh Penambahan Papain terhadap Kualitas VCO dengan Metode Enzimatis, Sentrifugasi, dan Pemanasan*. Jurnal Teknik Kimia, 15 (1). Inderalaya: Universitas Sriwijaya.
- Mujdalipah, S. 2016. *Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, dan Kadar Asam Lemak Bebas Virgin Coconut Oil (VCO)*. EDUFORTECH, 1(1).
- Murtius, WS. 2008. *Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Minuman Probiotik [Tesis]*. Padang: Universitas Andalas.
- Nevin, K. G., dan Rajamohan, T. 2014. *Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameters and in vitro LDL oxidation*. Clinical biochemistry, 37(9), 830-835.
- Novarianto, H., dan Tulalo, M. 2007. *Kandungan asam laurat pada berbagai varietas kelapa sebagai bahan baku VCO*. Jurnal Penelitian Tanaman Industri, 13(1), 28-33.
- O'Brien, R.D. 2004. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications*. New York: CRC Press.
- Palungkun, R., dan Asiani, B. 2004. *Sweet Corn-Baby Corn: Peluang Bisnis, Pembudidayaan dan Penanganan Pasca Panen, (79)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Paquot, C. dan Hautfenne, A. 1987. *Standards Methods for the Analysis of Oils, Fats, and Derivatives, 7th edn*: Blackwell, Oxford, 1987. (ISBN 0632-015861). xviii + 347 pp.
- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI Press.
- Pelczar, M.J., Chan, E.C.S., dan Krieg, N.R. 1999. *Host-parasite interaction; nonspecific host resistance*. *Microbiology concepts and applications*, 6, 478-479.

- Pontoh, J., dan Makasoe, L. 2011. Perbandingan beberapa metode pembuatan metil ester dalam analisa asam lemak dari virgin coconut oil (VCO). *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(2), 241-247.
- Pontoh, J., Surbakti, M. B., dan Papilaya, M. 2008. *Kualitas virgin coconut oil dari beberapa metode pembuatan*. Chemistry Progress, 1(1), 60-65.
- 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.
- Pudyastuti, B., Marchaban, M., dan Kuswahyuning, R. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Stabilitas Fisik Krim Virgin Coconut Oil (VCO)*. Journal of Pharmaceutical Sciences and Community, 12(1).
- Putri, M. F. 2014. *Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat*. Teknobuga, 1(1).
- Putri, W.D.R., Widyaningsih, D., dan Ningtyas, D.W. 2012. *Dried Mixed Culture of Lactobacillus sp and Saccharomyces cerevisiae Production*. Jurnal Teknologi Pertanian, 9 (2).
- Raghavendra, SN dan Raghavarao, KSMS. 2011. *Aqueous Extraction and Enzymatic Destabilization of Coconut Milk Emulsion*. J Am Oil Chem Soc 88: 481—487. DOI: 10.1007/s11746-010-1695-6.
- Raharja, Sapta dan Dwiyuni, Maya. 2008. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, VCO) yang Dibuak dengan Metode Pembekuan Krim Santan*. Jurnal Teknik Industri Pertambangan, 18(2), 71-78.
- Rahayu, R. D., Sulisty, J., dan Dinoto, A. 2011. *Ekstraksi Minyak Kelapa Secara Enzimatis oleh Kapang, Khamir, dan Bakteri*.
- Rahayu, R.D., Sulisty, J., dan Dinoto, A. 2008. *Enzymatic properties of microbial solid starters on coconut oil recovery*. In Proceeding of the International Seminar on Chemistry (pp. 679-686).
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Sukarno, M. D., dan Purnaningsih, T. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Antibakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat [Physicochemical and Antibacterial*

- Characteristics of Virgin Coconut Oil Fermented with Lactic Acid Bacteria]. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 24(2), 178.*
- Ray, B. dan Bhunia, A. 2008. *Foodborne infections. Fundamental food microbiology*, 2008, 283—313.
- Ridwan, R., Ratnakomala, S., Kartina, G., dan Widyastuti, Y. 2010. *Pengaruh penambahan dedak padi dan Lactobacillus plantarum IBL-2 dalam pembuatan silase rumput gajah (Pennisetum purpureum). Media peternakan, 28(3).*
- Rindengan B., A. Lay, H. Novarianto dan Z. Mahmud. 1996. *Pengaruh jenis dan umur buah terhadap sifat fisikokimia daging buah kelapa Irbid dan pemanfaatannya. Jurnal Penelitian Tanaman Industri I(6): 263-277.*
- Rindengan B., A. Lay, H. Novarianto, H. Kembuan, dan Z. Mahmud. 1995. *Karakterisasi Daging Buah Kelapa Hibrida untuk Bahan Baku Industri Makanan. Laporan Hasil Penelitian. Kerjasama Proyek Pembinaan Kelembagaan Penelitian Pertanian Nasional, Badan Litbang, 49 Hal.*
- Rindengan, B., dan Hengki, N. 2005. *Virgin Coconut Oil, Pembuatan & Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rindengan, B., S. Karouw., A. Lay., E. Goniwala, dan M. Terok. 2005. *Protokol Produksi Virgin Coconut Oil.* Laporan Akhir Penelitian. Balai Penelitian Kelapa dan Palma Lain, Manado.
- Rindengan, dan S. Karaow. 2003. *Peluang pengembangan minyak kelapa murni.* Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. Tembilahan, 22 – 24 Oktober 2002. Pp.146 –153.
- Roukas, T. 1994. *Continous Ethanol Productions from Carob Pod Extract by Immobilized Saccharomyces cerevisiae in a Packed Bed Reactor.* J.Chem Tenchology, Biotechnology, 59:387—393.
- Rusmanto, D. P. 2004. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Secara Fermentasi.*
- Safitri, R., Fauzana, N.A., dan Fauziah, P.N. 2011. *Pembuatan Starter Inokulum Jamur Aspergillus oryzae, Rhizopus oligosporus, dan Tricoderma viridae untuk Bibit Fermentasi Kulit Pisang Kepok (Musa Balbisiana Colla).* In Prosiding Seminar Nasional Pemanfaatan Sumber Daya Genetik (SDG)

- Lokal Mendukung Industri Perbenihan Nasional dalam Rangka Purna Bakti Staf Pengajar Pemuliaan Tanaman UNPAD dan Kongres Perhimpunan Ilmu Pemuliaan Indonesia (PERIPI) Komda Jabar 2011. Jatinangor, 10 Desember 2011: Fakultas Pertanian dan Peripi Komda Jawa Barat.
- Sari, T.I., Herdiana, E., dan Amelia, T. 2010. *Pembuatan VCO dengan Metode Enzimatis dan Konversinya menjadi Sabun Padat Transparan*. Jurnal Teknik Kimia, 17(3).
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiaji, Bambang dan Surip Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Siahaan, D., Tri haryati an P., dan Naibaho, M. 1993. *Nilai Gizi Buah Kelapa*. Berita PPKS. Pusat Penelitian Kelapa dan Kelapa Sawit (Vol I). Sumatra Utara.
- Silaban, R., Manullang, R. S., dan Hutapea, V. 2014. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Ekstrak Nenas*. Jurnal Pendidikan Kimia, 6(1), 91-100.
- Sjoblom, J. 2001. *Encyclopedic Handbook of Emulsion Technology*, Marcel Dekker, USA, 377-405.
- Soeka, Y.S., J. Sulistyono, dan E. Naiola. 2008. *Analisis biokimia minyak kelapa hasil ekstraksi secara fermentasi*. Biodiversitas 9 (2): 91-95.
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sopandi, T. dan Wardah, W. 2010. *Aktivitas Antioksidasi dan Penilaian Organoleptik Sosis Daging Sapi dan Susu Pasteurisasi yang Diberi Pewarna Pigmen Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus spp)*. STIGMA, 4(1).
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 7381:2008. *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmaji S. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta dan PAU pangan dan gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Sukandar, Ukan. 1980. *The Production of Coconut Oil from Coconut Milk by Fermentation*. www.icb.osaka-u.ac.jp/AnnuRep/AnnuRep31/925-932.pdf diakses pada 29 Januari 2018.
- Sulistyo, J., Soeka Y.S, Triana E, dan Napitupulu R.N.R. 1999. *Bioprocessing of fermented coconut oil by application of enzymatic technology*. *Berita Biologi*. 4 (5) : 273-279.
- Sunarlim, Roswita, Setiyanto, Hadi, dan Poeloengan, M. 2007. *Pengaruh kombinasi starter bakteri Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus plantarum terhadap sifat mutu Susu fermentasi*. In *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (Vol. 7, No. 07, pp. 270-278).
- Surono IS. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: YAPMMI.
- Sutiah, S., Firdausi, K.S., dan Budi, W.S. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias*. *Berkala Fisika*, 11(2), 53—58.
- Syah, A.N.A. 2005. *Virgin coconut oil: minyak penakluk aneka penyakit*. Jakarta: Agro Media.
- Thieme, J.G. 1968. *Coconut oil processing*. agris.fao.org. (diakses pada 28/02/2018)
- Vermeiren, L., Devlieghere, F., dan Debevere, J. 2004. *Evaluation of meat born lactic acid bacteria as protective cultures for the bio- preservation of cooked meat products*. *Int J Food Microbiol* 96: 149-164
- Wahyuningtyas, D., Putranto, T.S., dan Kusdiana, R.N. 2014. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. *Binus Business Review*, 5(1), 57—65.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi* (85—118). Jakarta: PT Gramedia.
- Wirman, S. P., Retnawaty, S. F., dan Suroso, A. 2015. *Penggunaan Kayu Manis (Cinnamomum burmani) untuk Mengatasi Ketengikan pada Minyak Kelapa Secara Tradisional*. *Jurnal Photon*, 5(2), Hal.81—88. Riau: Universitas Muhammadiyah Riau.