

**DAFTAR PUSTAKA**

- Association of Official Analytical Chemist [AOAC].(1995). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia (US): The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC].(2005). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia (US): The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Asian and Pacific Coconout Community [APCC].(2012). Standard for Virgin Coconout Oil
- Augustyn,G. (2012). Pengaruh penambahan Ekstrak buah papaya (*Carica papaya L.*) Terhadap Mutu Minyak Kelapa Murni. *Jurnal budidaya pertanian*, 8(1).
- Aini, F., & Tjahjani, S. (2013). Hubungan antara waktu penyimpanan dan nilai viskositas biodiesel minyak biji kapuk relationship between time of storage and viscosity biodiesel value of kapuk oil seeds. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(2).
- Antara, N. S. (2012). Pemilihan dan Penanganan Starter Yoghurt di Tingkat Industri. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana
- Apriyantono, dkk. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor
- ASTM. (1996). Sensory Testing Methods. In: ASTM Manual Series: MNL 26, ed E. Chamber IV and M. B. wolf, 38-53. West Conshohocken, PA: ASTM
- Apriani, D. (2013). Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *Pillar of Physics*, 2(1).
- Awolu, O.O., Obafaye, R.O., and Ayodele, B.S.(2013). Optimization of Solvent Extraction of Oil from Neem (*Azadirachta indica*) and its Characterizations, *Journal of Scientific Research & Reports*, 2 (1) : 304-314
- Azizah, N., Wulandari, E., & Suradi, K. (2015). Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise (The Effect of Various Vegetable Oils on Physical Properties and Accebtability of Mayonnaise). *Jurnal Ilmu Ternak*, 15(2).

- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. (2008). SNI 73812008: Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO). Jakarta (ID). Badan Standarisasi Nasional
- Chen Man, Y, B, Abdul Karim, M.I.B & Teng,C.T (2003). Extraction of coconut oil with *Lactobacillus plantarum* 1041 IAM. Journal of the American oil chemist society,74,115-119
- Djajasoepena, S., Suprijana, O., & Resmelia, M. (2011). Virgin coconut oil production by fermentation using *Saccharomyces cerevisiae*. In *Proceedings of the 2nd International Seminar on Chemistry* (pp. 141-144)
- Fachry, A. R., Oktarian, A., & Wijanarko, W. (2006, July). Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi. In *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2006*. Asosiasi Pendidikan Tinggi Teknik Kimia Indonesia.
- Firdaus, F. (2015). Pengaruh pH dan Konsentrasi Starter *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Rendemen Minyak Kelapa Hasil Fermentasi Sebagai Perangkat Pembelajaran Bioteknologi Sederhana. JSTT, 4(3).
- Gaikwad, D. S., and J. S. Ghosh., 2009. Pharmacodynamic Effect of Growth of *Saccharomyces Cerevisiae* During Lactic Fermentation of Milk. Asian J. Agri. Sci., 1 (1): 1518
- Gonzalez NJ, Adhikari K, Sancho-Madriz MF. Sensory characteristics of peachflavored yogurt drinks containing prebiotics and synbiotics. LWT - Food Science and Technology . 2011; 44: 158-163.
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). Pembuatan virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Sentrifugasi. *REKAPANGAN*, 4(2).
- Herlina, H., Astryaningsih, E., Windrati, W. S., & Nurhayati, N. (2018). Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC). *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 11(02), 186-192.
- International Union of Pure & Applied Chemistry (IUPAC). (1979). Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives. 6th ed. Oxford: Pergamon Press.

- Isworo, J. T. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8).
- Kusumaningrum, E. N. (2004). Pembuatan Minuman Soygurt dari Sari Tempe dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 5(1), 64-75.
- Kusumayanti, H., Susanti, M. T., & Yulianto, M. E. (2006). Aplikasi *Rhizopus oligosporus*, *rhizopus oryzae*, isi tubuh kepiting dan enzim bromelin pada bioekstraksi krim santan kelapa menjadi virgin coconut oil. *METANA*, 3(2).
- Mansor, T. S. T., Che, M., Shuhaimi, M., Abdul, A., & Ku, N. (2012). Physicochemical properties of virgin coconut oil extracted from different processing methods. *International Food Research Journal*, 19(3), 837-845.
- Marina, A. M., Man, Y. C., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: emerging functional food oil. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481-487.
- 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).
- Nevin KG, Rajamohan T.(2004). Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameters and in vitro LDL oxidation. *Clin Biochem* 37:830–835 4.
- Nevin KG, Rajamohan T. (2006) .Virgin coconut oil supplemented diet increased the antioxidant status in rats. *Food Chem* 99:260– 266
- Pontoh J, Surbakti M, Papilaya M. (2008). Kualitas virgin coconut oil dari beberapa metode pembuatan. *J. Chem. Prog.* 1: 60-65.
- Petrova P, Petrov K, Stoyancheva G. (2013). Starch Modifying Enzymes of Lactic Acid Bacteria-Structures, Properties, dan Applications. *Starch/Starke* 65: 34-47. DOI: 10.002/star201200192
- Pujiati, H. (2012). Sifat Antibakteri Hasil Hidrolisis Minyak Kelapa Murni Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* [Skripsi]. Univeritas Sumatera Utara

- Raghavendra, S. N., & Raghavarao, K. S. M. S. (2010). Effect of different treatments for the destabilization of coconut milk emulsion. *Journal of food engineering*, 97(3), 341-347.
- Rahayu, R.D., J. Sulisty, & A. Dinoto. (2008). Enzymatic properties of microbial solid starter on coconout oil recovery. *Proceeding of the internasional seminar*. 679-686.
- Rahayu, R. D., Sulisty, J., dan Dinoto, A. (2011). Ekstraksi Minyak Kelapa Sawit Secara Enzimatik oleh Kapang, Khamir, dan Bakteri.
- Raharja, S., & DwiYuni, M. (2008). Kajian sifat fisiko kimia ekstrak minyak kelapa murni (virgin coconut oil, VCO) yang dibuat dengan metode pembekuan krim santan. *Jurnal Teknik Industri Pertambangan*, 18(2), 71-78.
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Sukarno, M. D., & 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., & Bhunia, A. (2013). *Fundamental food microbiology*. CRC press.
- Reddy G, Altaf MD, Naveena BJ, Vankateshwar M, Kumar EV.(2008). Amilyoltic Bacterial Acid Fermentation. A review *Biotechnol Adv* 26: 22-34. DOI: 10.1016/j.biotechadv.2007.07.04
- Soeka, Y.S., J. Sulisty, & E. Naiola. (2008). Analisis Biokimia Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi secara Fermentasi. *Biodiversitas* Vol. 9 No. 2. April 2008, p. 91-95..
- Setiaji, B., Setyopratiwi, A., & Cahyandaru, N. (2010). Exploiting A Benefit Of Coconut Milk Skim In Coconut Oil Process As Nata De Coco Substrate. *Indonesian Journal of Chemistry*, 2(3), 167-172.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. (2017). Pengaruh Fermentasi Fungi, Bakteri Asam Laktat dan Khamir terhadap Kualitas Nutrisi Tepung Sorgum. *Agritech*, 36(4), 440-449.

- Sukandar, D., Hermanto, S., & Silvia, E. (2009). Sifat Fisiko Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (Vco) Hasil Fermentasi *Rhizopus Orizae*. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 11(2).
- Sutiah, S., Firdausi, K. S., & Budi, W. S. (2008). Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*, 11(2), 53-58.
- Susanto, T. (2012). Kajian metode pengasaman dalam proses produksi minyak kelapa ditinjau dari mutu produk dan komposisi asam amino blondo. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(2), 124-130.
- Tanasale MLP. (2013). Aplikasi ragi tape terhadap rendemen dan mutu VCO. *Jurnal Ekosains* 2: 47-52
- Wardani, I. E. (2007). Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan Dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan Dan Proses Pengadukan Dengan Pemancingan (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Wildan, A., Hartati, I., & Widayat, W. (2013). Proses Pengambilan Minyak Dari Limbah Padat Biji Karet Dengan Metode Ekstraksi Berpengaduk. *Momentum*, 9(1).