

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Andi Nur., (2005), *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Penerbit Agro Media Pustaka, Jakarta
- Arif, L., (2006), Minyak VCO bersifat antibakteri, antivirus, dan anti protozoa: [http:// www. Minyak-kelapa. Com/ artikel/ sifat.php](http://www.Minyak-kelapa.Com/artikel/sifat.php)
- Arif, L., (2010), VCO Virgin Coconut Oil Benarkah Menyembuhkan: [http://www. Wordpress/.html](http://www.Wordpress/.html)
- Arnela dkk., (2012), Optimalisasi Penggunaan Enzim Bromelin Dari Sari Bonggol Nenas Dalam Pembuatan Minyak Kelapa, FMIPA, Universitas Negeri Semarang, Indo. J. Chem. Sci. 1 (1) (2012), <http://journal.innes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Aryanto, Budi. (2012). *Penentuan Parameter Fisika Dan Kimia Bromelin Kasar Dari Batang Nanas (Ananas comosus Merr.)*, Skripsi, Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Taman Siswa, Padang. Diakses 2 April 2014 dari <http://masbudiariyanto.files.wordpress.com>
- Baringbing, Arta., (1995), *Penentuan pH Dan Suhu Optimum Proses Hidrolisa Kasein Oleh Ekstrak Kasar Kulit Nenas*, Penerbit Lembaga Penelitian USU, Medan.
- Chasani, M., dan Sutji, Sri., (2003), Optimasi Waktu Inkubasi Pada Proses Pembuatan Minyak Kelapa Secara Enzimatik Menggunakan Getah Pepaya (*Carica papaya L.*), *Journal of Chemistry*, 3 (1): 19-23.
- 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.
- De Man, J.M., (1997), *Kimia Makanan*, Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung,
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI., (1992), *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Penerbit Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Edahwati, Luluk., (2011), *Aplikasi Penggunaan Enzym Papain dan Bromelin Terhadap Perolehan VCO*, Penerbit UPN Press. Surabaya. (didownload dari <http://eprints.upnjatim.ac.id/3219/1/voc.pdf>)
- Gandjar, I., (1999), *Pengenalan Kapang Tropik Umum*, Penerbit Yayasan Obor Indonesia, Jakarta.
- Girindra, Aisjah. 1986. *Biokimia I*. Jakarta : PT. Gramedia.

- Hakim, A. (2009). *Analisa Protein*, Diakses 1 April 2014 dari <http://mgmpkimia sumbar.wordpress.com>.
- Haryani, Sri., (2006), *Pengaruh Waktu Pengadukan Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)*., Skripsi, FMIPA, UNNES, Semarang.
- Hutagalung, Dina. (2009), *Optimalisasi Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Dengan Sistem Enzimatis.*, Skripsi, FMIPA, Unimed, Medan.
- Hutapea, J.R., (1991), *Inventaris Tanaman Obat Indonesia Edisi Kedua*, Penerbit Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Kalie, M., (1992), *Bertanam Pepaya*, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ketaren, S., (1986), *Minyak Dan Lemak Pangan*, Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Muhidin., (2001), *Papain dan Pektin*, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Natalia, P. (2008), *Pemanfaatan Ekstrak Enzim Papain Dari Getah Buah Pepaya Dalam Pengolahan VCO Secara Enzimatis.*, Skripsi, FMIPA, Unimed, Medan.
- Nielsen, S., (1998), *Analisa Makanan Edisi Kedua*, Penerbit Aspen, United States of America.
- Palungkun, R., (1993), *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Penerbit PT. Swadaya, Jakarta.
- Qazuini, M.(1993). *Proses Pembentukan Bau Pada Minyak Kelapa*. Yogyakarta. Liberty. <http://umiarsih.wordpress.com/2013/10/08/pembuatan-vco-virgine-coconut-oil-secara-enzimatis-menggunakan-nanas/>
- Sardjoko., (1991), *Bioteknologi Latar Belakang dan Penerapannya*, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Setiaji, Bambang., dan Prayugo, Surip., (2006), *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyamidjaja, D. 1995. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta. <http://umiarsih.wordpress.com/2013/10/08/pembuatan-vco-virgine-coconut-oil-secara-enzimatis-menggunakan-nanas/>
- SNI 7381 - 2008, *Minyak Kelapa Virgin (VCO)* : Diakses 4 April 2014 dari <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%207381-2008.pdf>
- Soedijanto. 1991. *Kelapa*. CV. Yasaguna Anggota IKAPI : Jakarta. <http://umiarsih.wordpress.com/2013/10/08/pembuatan-vco-virgine-coconut-oil-secara-enzimatis-menggunakan-nanas/>

- Sudarmaji, S., (1996), *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Suhadjono., dan Syamsiah., (1988), *Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Cara Fermentasi*, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suhardikono, L., (1988), *Tanaman Kelapa, Budidaya Dan Pemanfaatannya*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sutarmi., dan Rozaline, H., (2005), *Taklukan Penyakit Dengan VCO*, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tjitrosoepomo, Gembong., (2004), *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*, Penerbit Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahyuning, dkk., (2010), Pembuatan Minyak Kelapa Secara Enzimatis Dengan Memanfaatkan Kulit Buah Dan Biji Pepaya Serta Analisis Sifat Fisikokimianya, *Jurnal Berk. Penel. Hayati* 15: 181 – 185
- Warisno.,(2003), *Budidaya Pepaya*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. [http://umiarsih.wordpress.com/2013/10/08/pembuatan-vco-virgine-coconut-oil-secara-enzimatis-menggunakan-getah pepaya/](http://umiarsih.wordpress.com/2013/10/08/pembuatan-vco-virgine-coconut-oil-secara-enzimatis-menggunakan-getah-pepaya/)
- Winarti, Sri., (2007), Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar, *Jurnal Teknologi Pangan*, 8 : 136-141.
- Wirahadikusumah, M., (1989), *Biokimia*, Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Yulis, Hendrix., 2013. *Teknologi Emulsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya : Malang. Diakses 4 April 2014 dari <http://ariefm.lecture.ub.ac.id>