

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, L., (2006), *Keunikan Asam Lemak Minyak VCO*, <http://www.minyakkelapa.com/artikel/keunikan.php>
- Arif, L., (2006), *Minyak VCO bersifat antibakteri, antivirus, dan antiprotozoa*, <http://www.minyak-kelapa.com/artikel/sifat.php>
- Arnella 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://masbudriaryanto.files.wordpress.com>
- Aryati, L. (2008), *Pemanfaatan Ekstrak Enzim Bromelin dari Bonggol Buah Nenas dalam Pengolahan VCO secara Enzimatis.*, Skripsi, FMIPA, UNIMED, Medan.
- Baringbing, Arta., (1995), *Penentuan pH Dan Suhu Optimum Proses Hidrolisa Kasein Oleh Ekstrak Kasar Kulit Nenas*, Penerbit Lembaga Penelitian USU, Medan.
- 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 1 April 2014 dari <http://eprints.uns.ac.id/6199/1/102311509200909421.pdf>
- Departemen Kesehatan, (1981), *Daftar Komposisi bahan Makanan*, Direktorat Gizi Bhrata karya Aksara, Jakarta.
- Edahwati, Luluk., (2011), *Aplikasi Penggunaan Enzym Papain dan Bromelin Terhadap Perolehan VCO*, Penerbit UPN Press, Surabaya. Diakses 3 April 2014 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>.

- 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 19 Juni 2014 dari <http://lib.uin-malang.ac.id/files/thesis/fullchapter/04530009.pdf>
- Haryanto, Eko dan Beny Hendarto., (1996), *NANAS, Cetakan I*, Penebar swadaya, Jakarta.
- Ketaren, S., (1986), *Minyak Dan Lemak Pangan*, Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Mardiah, Elida., (2000), Pemanfaatan Ferlit yang telah dimodifikasikan untuk Amobilisasi Enzim Bromelin, didownload dari <http://www.google.com/amobilisasi.html>
- Muhidin, (2001), *Papain dan Pektin*. Penebar Swadaya, Jakarta. Diakses pada 14 Februari 2014 dari <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/241/630>
- Palungkun, R., (1993), *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Penerbit PT. Swadaya, Jakarta.
- Pravita (2010). *Kajian Sifat kimia dan Sifat Sensoris Tempe Koro babri (Vicia faba) dengan variasi Pengecilan ukuran dan Lama fermentasi*. Skripsi. Universitas sebelas Maret. Diakses dari <http://eprints.uns.ac.id/5545/1/135270908201010291.pdf>.
- Qazuini, M., 1993. Proses Pembentukan Bau Pada Minyak Kelapa. Yogyakarta. Liberty.<http://umiarsih.wordpress.com/2013/10/08/pembuatan-vcovirgine-coconut-oil-secara-enzimatis-menggunakan-nanas/>
- Rindengan, Barlina dan Ir. Hengki Novarianto., (2005), *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*, Penebar Sawadaya, Jakarta
- Rocky. (26 Agustus 2009). *Tanduran panen: Sejarah, Klasifikasi Dan Morfologi Nanas*, Diakses April dari <http://www.rocky16amelungi.wordpress.com>.
- Sardjoko., (1991), *Bioteknologi Latar Belakang dan Penerapannya*, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Setiaji, Bambang dan Surip Prayugo., (2006). *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta

Setiyadi, Wendry. 2007. Aktivitas Proteolitik *Lactobacillus acidophilus* dalam Fermentasi Susu Sapi (*Proteolitic Activity of Lactobacillus acidophilus in Fermentation of Dairy Cow Milk*), Jurnal Ilmu Ternak, Juni 2007, VOL. 7 NO. 1, 69 – 72. Diakses pada 10 Agustus 2014 dari <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/viewFile/2236/2088>

Setyamidjaja, D., (1995). *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

SNI 7381 - 2008, Minyak Kelapa Virgin (VCO) : Diakses 4 April 2014 dari <http://pustan.bpkimi.kemenerin.go.id/files/SNI%207381-2008.pdf>

Suhardikono, L., (1998), *Tanaman Kelapa, Budidaya Dan Pemanfaatannya*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Suhadijono., dan Syamsiah., (1988), *Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Cara Fermentasi*, Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Susanti, Dewi., (2012), *Kajian Pemanfaatan Enzim Bromelin Dari limbah Kulit Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*) untuk Melunakkan Daging*, Skripsi, FMIPA, UNIMED, Medan.

Tyas, (2005), *VCO. Minyak Perawan yang Ajaib*. Diakses 4 April 2014 dari <http://www.nova.com/kesehatan/news/912/XVIII/2005.html>

Winarno. (1983), *Pengantar Teknologi Pangan*, Gramedia, Jakarta.

Winarti, Sri., (2007), Proses Pembuatan VCO (*Virgine Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar, *Jurnal Teknologi Pangan*, 8 : 136-141. Diakses pada 14 Februari 2014 dari <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/241/630>

Yulis, Hendrix., 2013. *Teknologi Emulsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya : Malang. Diakses 4 April 2014 dari <http://ariefm.lecture.ub.ac.id>

Yoan, dkk. 2013. *Kajian Mutu Fisik dan Kimia Virgin Coconut Cooking Oil (VCCO) Dari Beberapa Varietas Kelapa (*Cocos nucifera L.*)* (download dari journal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/1635)