

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimulyo, P. 2011. Kajian Pencampuran Minyak dan Lemak (Minyak Kelapa Sawit, Stearin, dan Minyak Kelapa) Terhadap Karakteristik Minyak Campurannya di PT Sinar Meadow Internasional Indonesia. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor. Hal 13-15
- Alamsyah, A. N. 2005. *Virgin Coconut Oil : Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka : Jakarta. Hal 116.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 199.
- AOAC . 1999. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Association of Analytical Chemist. Washington USA.
- [APCC] Asian Pasific Coconut Community. 2005. Standard For Virgin Coconut Oil. [http://www.apccsec.org/article\\_coconut.html](http://www.apccsec.org/article_coconut.html).
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia Untuk Refined Bleached Deodorized Palm Stearin (RBD Palm Stearin)*. SNI 01-0021-1998 : Jakarta 21 hal.
- \_\_\_\_\_. 2008. Syarat Mutu Minyak VCO (SNI 7381 – 2008). Hal 3-4
- \_\_\_\_\_. 2014. *Standarisasi Nasional Untuk Margarin*. SNI 01-3541-2014. BSN : Jakarta 38 hal.
- Barison Y. 2005. Palm Oil. In. Shahidi F. (ed). *Bailey's Industrial Oil and fat Product*. Edisi ke-6 Vol.5. Hoboken : John Wiley and Sons Inc.
- Bennet, H. 1947. *Practical Emulsions* Chemical Publishing Co., Inc, Brooklyn New York.
- \_\_\_\_\_. 1963. *Industrial waxes*. Vol.1. *Natural and syentetic waxes*. Chemical Publishing Compeny,. Inc,. New york.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta. Hal: 308.
- Callister WD. 2007. *Materials Science and Engineering: An Introduction (7th edn)*. New York (US): John Wiley.

Chrysam, M. M. 1996. Margarine and preads. In : Bailey's Industrial Oil and Fat Products : Vol3. Product and Application Technology. Y. H. Hui (Ed). John Willey & Sons, Inc. New York.

Codex Standard. 1999. Codex Standard for edible fats and oils not Covered by Individual Standard : Codex Stan 19 – 1981 (Rev.2 – 1999) FAO United Nations : London.

[EFSA] European Food Safety Authority. 2008. Beeswax (E 901) as a glazing agent and as carrier for flavours. *The EFSA Journal*. 615: 1-3.

Gustone, F. D. and Norris. 1983. Lipids in Food Chemistry, Biochemistry and Technology. Pergamon press. Oxford, New York.

Gojmerac, W. L. 1980. *Bees, beekeeping Honey and Pollination*. AVI Publ., Inc, Westport, Connecticut.

Harrison L.J., and F.E. Cunningham. 1985. Factors Influencing The Quality of Mayonnaise. *J. Food Quality*. Hal: 20

Isaac. 1992. *Antimicrobial (antiseptic) Effect of Coconut Oil*. Didalam lee. 2001. *Coconut Oil : What It is Good for You*. [www.cocconutconnections.com](http://www.cocconutconnections.com).

Ismiarni. 1996. Mempelajari Penggunaan Lilin Lebah Beewax untuk Pembuatan Shortening dan Margarin Rendah Kalori. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 18-25.

Jatmika. 1996. Sifat Fisiko Kimia Margarin Meja. *Warta Riset Penelitian Kelapa Sawit*, vol 4(1):39:49.

Ketaren S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia (UI Press) .Jakarta. Hal : 228-272.

Krell R. 1986. *Value Added Products from Beekeeping*. FAO Agricultural Service Bulletin No. 124. Food and Agriculture Organization of The United State Nations. Roma (IT): FAO.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 178.

Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats*. Chapman and Hall. New York.

Lestari, Nami. 2010. Formulasi dan Kondisi Optimum Proses Pengolahan *High Nutrive Value* Margarin dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius sp*). *Jurnal Riset Industri*. Vol 4 (1): 35-42.

- Priska,C. 2011. *Pengembangan Produk Sperdable Margarin Beraroma Panili*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor. Hal :8-10.
- Ramayana. 2003. Pembuatan Lemak Margarin Dari Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit, dan Stearin Kelapa Sawit Melalui Interesterifikasi dan Pengadukan Berkecepatan Tinggi Pada Suhu Kamar. [Tesis].Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 1-18.
- Nur M.A, M Sjachri, MS, Saeni. Suradikusumah. 1991. *Kimia Dasar II*. Jurusan Kimia, Fakultas MIPA : Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismunandar. 1990. *Berwiraswasta Dengan Berternak Lebah*.Sinar Baru. Bandung.
- Sarunggalo, Z. L., S.T Soekarto., dan S. Budijanto. 2002. Kajian Penurunan Titik Leleh Lilin Lebah (Apis Cerana) Dalam Pembuatan Margarin Oles Rendah Kalori .*Jurnal dan Industri Pangan*. Vol. 13 (2): 158. Fakultas Teknologi Pertanian , Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.Bogor. Hal : 158.
- Sayuti, K dan R. Yenrina, 2015.*Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas Universty press. Padang. Hal: 65.
- Setiaji dan Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutarmi dan Rozaline, H. 2005. *Taklukan penyakit Dengan VCO*.Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 64.
- Tulloch, A. P. 1980. Beeswax-Composition and Analysis. *Bee Wold*; 61(2):47-62.
- Wardani, I.E. 2007. *Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancangan dan Proses Pengadukan dengan Pemancangan*. [Skripsi]. Fakultas MIPA UNS. Bogor.
- Weiss, T. J. 1983. *Food Oils and Their Uses*.The AVI Publishing Co. Westpost, Connecticut.
- Wahyuni, T. D. 2017. Pengembangan Produk Margarin Reduced Kalori Dengan Penambahan Lilin lebah (Apis dorsata).[Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor. Hal : 83.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. Hal : 84-100.
- S. Swada. Moritaka, M. Nfisaki, J.Toda, T. Wada and K.Ishi. 1972. *Whipping and Emulsifying Propertiesof Soybean Products*. *Biolog. Chem*, 36 : 719 – 727.