

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. <http://www.sumbar.bps.go.id> 2016.
2. Palungkun, R. Aneka Produk Olahan Kelapa. *Penebar Swadaya, Jakarta*, 2005
3. Syukur, S.; Syafrizayanti; Siti, Z.: Virgin Coconut Oil Increase High Density Lipoprotein (LDL), Lower Triglyceride and Fatty Acids Profile (C6-C18) in Blood Serum of Mus Musculus. *Research Jurnal of Pharmaceutical, Biological dan Chemical Sciences* 2017, 8 (2), 1077–1081.
4. Hapsari, N.: Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Sentrifugasi. *Jurnal Teknik Kimia UPN Veteran; Surabaya*, 2007
5. Saleh, R.; Pratama, A. D.: Esensi Lemak Esensial. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 2011
6. Ngampeerapong, C.; Chavasit, V.; Durst, R. W. Bioactive and Nutritional Compounds in Virgin Coconut Oils. *Journal of Nutrition* 2018, 24 (2), 257–267.
7. Enig, M. G.: Health and Nutritional Benefits from Coconut Oil and Its Advantages over Competing Oils. *Indian Coconut Journal-Cochin-* 1995, 26, 2–10.
8. Setiaji, B.; Prayugo, S.: Membuat VCO Berkualitas Tinggi. *Penerbit Penebar Swadaya; Jakarta*, 2006.
9. Satheesh, N.; Prasad.: Optimization Of Parameters For Fermentative Production Of Virgin Coconut Oil By Lactobacillus Sp. *Annals : Food Science and Technology*, 2013.
10. Prapun, R.; Cheetangdee, N.; Udomrati, S.: Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. *International Food Research Journal* 2016, 23(5) : 2117-2124
11. Suryani, Y.: Purifikasi dan Karakterisasi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat yang diisolasi pada proses fermentasi santan menjadi VCO (Virgin Coconut Oil). Universitas Andalas, 2014
12. Sica, L. D.; Syukur, S.; Syafrizayanti, Djong, H. T.; Purwati, E.: The Effect Of Virgin Coconut Oil (VCO) As An Antidiabetic And On Lipid Profile In Alloxan – Induced White Male Mice (*Mus Musculus*). *International Research Journal of Pharmacy*, 2019, (10) 6
13. Farah, U. F.: Characteristic Study of Coconut Oil Extracted by Dry and Hot Methods. *Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin*, 2014
14. Sudarmadji, S.: Analisis Bahan Makanan dan Pertanian; *Penerbit Liberty; Yogyakarta*, 2005.

15. Rajagukguk, H.; Syukur, S.; Ibrahim, S.: Beneficial Effect of Application of Virgin Coconut Oil (VCO) Product from Padang West Sumatra , Indonesia on Palatoplasty Wound Healing. *Am. Sci. Res. J. Eng. Technol. Sci.* 2017, 34 (1), 231–236
16. Syukur, S.; Syafrizayanti.; Rajagukguk, H.: Probiotic research in several product of virgin coconut oil from padang, Indonesia. *Journal of physics conf*, 2018
17. APCC (Asian Pacific Coconut Community) (2009).: APCC Standards for Virgin Coconut Oil. Asian and Pacific Coconut Community
18. Cristianti, Lia. U.: Proses Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Engan Teknik Fermentasi Menggunakan Starter Ragi Tempe. *J. Jur. Tek. Kim. Fak. Tek. Universitas Sebelas Maret Diponegoro* 2009, No. 024, 6.
19. Ayu, R.; Sartika, D.: Pengaruh Asam Lemak Jenuh , Tidak Jenuh Dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 2008, Vol.2 No.4
20. Arlee, R.; Suanphairoch, S.; Pakdeechanuan, P. Differences in Chemical Components and Antioxidant-Related Substances in Virgin Coconut Oil from Coconut Hybrids and Their Parents. *Int. Food Res. J.* 2013, 20 (5), 2103–2109.
21. Marina, A. M.; Che, Y. B.; Nazimah, S. A. H.; Amin, I.; Che, Y. B.; Nazimah, S. A. H.: Antioxidant Capacity and Phenolic Acids of Virgin Coconut Oil. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2016
22. Bahriul, P.: Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Menggunakan 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 2014.
23. Maesaroh, K.; Kurnia, D.: Perbandingan Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Jurnal Unpad* 2018, Vol.6 No.2
24. Rohman, A.; Riyanta, A.B.; Riyanto, S.: Olive (*Olea Europea*) Oil: Physico-Chemical Characterization and Antioxidant Activities in Vitro and in Vivo. *Journal Food Research* 2019, 1–8.
25. Fowlis, I. A.: Gas Chromatography Analytical Chemistry by Open Learning. *John Wiley & Sons Ltd: Chichester*, 1998.
26. Ngatemin, N.; Teguh, J. I.: Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2013, Vol 4. No. 8
27. Maradesa, R .P.; Feti, F.; Meiske, S.: Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang dibuat dengan Metode Pengadukan dengan adanya

- Penambahan Kemangi (*Ocimum Sanctum* L). *Jurnal MIPA UNSRAT Online* 2014, 3(1) 44 - 48.
28. Pontoh, J.; Mariana Br.; Papilaya, M.: Kualitas Virgin Coconut Oil dari Beberapa Metode Pembuatan. *Chemistry Progress* 2008, Vol 1. No.1.
 29. Ishak.; A, Amri.; Israwati.: Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 2016, (5:1) 66-77
 30. Ganjar, A.; Arumsari, S.: Pengambilan Minyak Kelapa Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Teknik Kimia* 2016, Vol 10. No.2
 31. Asy'ari, M.; Cahyono, B.: Pra-Standardisasi : Produksi dan analisis Minyak *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* 2006, Vol 9 No.3
 32. Ghani, A. N.; Channip, A.; Chok, Phoebe, H. H.; Anwar, U.: Physicochemical Properties , Antioxidant Capacities , and Metal Contents of Virgin Coconut Oil Produced by Wet and Dry Processes. *Journal Food Science and Nutrition* 2018, No. 1–9
 33. Damin, S. Hi.; Alam, N.; Sarro, D.: Karakteristik *Virgin Coconut Oil* (VCO) Yang di Panen Pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. *Jurnal Online Agroteknis* 2017, 5(4) : 431 – 440
 34. Oseni, T. N.; Fernando, W. M.; Coorey, R.: Effect of extraction techniques on the quality of coconut oil. *African Journal of Food Science* 2017, Vol.11(3) 58-66
 35. Anwar, C.; Salima, R.: Perubahan Rendemen dan Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan* 2016, Vol. 10 No. 2
 36. Bilang, M.; Serastiwati, R. A.; Said, K.: Pengaruh Variasi Metode Pemancingan (Stimulan) dan Penambahan Getah Pepaya terhadap “ *Virgin Coconut Oil* (VCO) ” yang dihasilkan. *Jurnal AgriTechno* 2010, Vol 3. No. 1
 37. Pratama, T. M. R.; Kuantifikasi Asam Lemak dan Potensi Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (VCO) Fermentasi *Lactobacillus Casei*. Departemen Biokimia; Institut Pertanian Bogor, 2018
 38. Pulung, M. L.; Radite, Y.; Ria, F. D.N.: Potensi Antioksidan dan Antibakteri Virgin Coconut Oil (VCO) dari Tanaman Kelapa asal Papua. *Chem. Prog* 2016, Vol. 9 No.2
 39. Raharja, S.: Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni Virgin Coconut Oil (VCO) Yang Dibuat Dengan Metode Pembekuan Krim Santan. *J. Teknol. Ind. Pertan. (Edisi Elektron. 2008, 18 (2), 71–78.)*

40. Ardianto.; H. M.: Analisis Perbandingan Asam Lemak VCO dengan Metode Fermentasi dari Berbagai Varietas Kelapa. *Bioeduscience* 2018, Vol.2, No 12: 122-128