

DAFTAR PUSTAKA

- Abidah, N., Widyaningsih, T.D., Nugraheni, N.I.P., Wijayanti, S.D., Maligan, J.M. 2014. *Pengaruh Margarin Apel Manalagi Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah Terhadap Kadar Kolesterol Tikus Sprague Dawley Jantan. Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 1, pp. 18-27.
- 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.
- Andersen, Q.M and markham ,K.R., 2006. *Flavonoid: chemistry, Biochemistry and aplication*, CRC press : USA , 12(2): 2-11
- Anggraini, Tuty.2017. *Antioksidan Alami*. Erka CV. Rumahkayu Pustaka Utama: Padang
- [APCC] Asian Pasific Coconut Community. 2005. *Standard For Virgin Coconut Oil*. http://www.apccsec.org/article_coconut.html.
- Aprialis. 2019. *Pengaruh Perbandingan Minyak Kelapa dan Stearin Kelapa Sawit Terhadap Karakteristik Margarin yang Ditambahkan Sari Wortel*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 60 hal
- AOAC. 1984.*Official Methods of Analysis International union of Pure and applied Chemistry*. USA.
- Basiron Y, Jailani BS, Chan KW. 2000. *Advances in Oil Palm Research, Malaysian Palm Oil Board Ministry of Primary Industries*. Malaysia Published in August, 2-2000.
- Basiron 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.
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2014. *Mutu Margarin*. SNI 01-35412014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 1995. *Mutu Mentega*. SNI 01-37441995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2008. *Syarat Mutu Minyak VCO (SNI 7381 – 2008)*. Hal 3-4
- Cahyadi,W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*.Jakarta: Bumi aksara

Clare DA, Swaisgood HE. 2000. *Bioactive milk peptides: A prospectus*. J Dairy Sci 83:1187-1195.

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.

Darma, F.2018. *Pengaruh Perbandingan Refined Bleached Deodorized Palm Stearin (RBDPS) dan Minyak Kelapa Sawit terhadap Karakteristik Mutu Margarin [SKRIPSI]*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Darmoyusono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil*, Cetakan pertama. Gramedia : Jakarta. Hal: 108.

Departemen Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Margarin*. Riset Kesehatan Jakarta : Jakarta.

DeMan, J.M. 1997. *Principles of Food Chemistry*. Van-Nostrand Reinhold Company Inc. New York.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI: Jakarta

Hui Y.H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Product 5th Edition*. John Wilay and Sons, Inc., New York.

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

Kaban, Sitompul J.S, dan Brahmana S.S. 1991. *Studi perubahan cis ke trans dari hasil aksi interestrifikasi antara stearin kelapa sawit dengan minyak jagung dan minyak kedelai dalam proses pembuatan margarin nabati*. MIPA USU: Medan

Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

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

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

Lawson, H.W. 1985. *Standard for Fats and Oils*. AVI Publishing Company, Inc. Wesport. Connecticut.

Mastuti. 2010. *Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia*. *Jurnal Biologi UGM*.

- Mariati, Syarifah. 2001. *Pembuatan Lemak Margarin Melalui Blending dan Interesterifikasi dari Lemak Kakao, RBD Minyak Sawit dan Minyak Kemiri*. Program Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi, T.R., Sugiono, dan Ayustaningworno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta. 342 hal
- Neliyanti dan Nora. 2014. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Buah Lakum (Cayratia trifolia (L.) Domin)*. Universitas Tanjungpura : Pontianak.
- Nizhar, U. 2012. *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- O'Brien, Richard D. 2008. *Fats and Oil Formulating and Processing for Application*. Technomic Publication. Lancaster. USA.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science*. 4 th Ed AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Prima, E.S. 2018. *Pengaruh Penambahan Lilin Lebah terhadap Karakteristik Margarin yang dibuat dari Stearin dan Minyak Kelapa Murni*. [SKRIPSI]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Priska, C. 2011. *Pengembangan Produk Spreadable 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.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Hal 255. Yogyakarta.
- Rositawati, Agustina, Citra M., Danny S., 2013. *Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri*, *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2 (4), 217-225.
- Rubatzky, V.E., 1998. *Sayuran Dunia*. Edisi 2. ITB. Bandung. Hal 110: 147-148.
- Shahidi. 2005. *Kandungan Margarin*. <http://www.malaysiapalmoil.org/2005>. Akses: 19 Mei 2018
- Sarunggalo, Z. L., Soekarto, S.T, dan Budijanto. S. 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.
- Setiaji dan Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Silalahi, J. 2000. *Hypocholesterolemic Factors in Foods. A Review*. Indonesian Food and Nutrition Progress. Vol .7. no 1:26-35.
- Silalahi, J. 2000. *Fats, Oils and Fat Substitutes in Human Nutrition*. Indonesian Food and Nutrition Progress. Vol .7. no 2:56-66.
- Sudarmadji, S., Haryono. B dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suja, D., Bupesh. G., Rajendiran. N., Mohan. V., Ramasamy. P., Muthiah. N.S., Elizabeth. A.A., Meenakumari. K. dan Prabu. K. 2017. *Phytochemical Screening, Antioxidant, Antibacterial Activities of Citrus limon and Citrus linensis Peel Extracts*. International Journal of Pharmacognosy and Chinese Medicine, Vol. 1 (2): 000108.
- Sutarmi dan Rozaline, H. 2005. *Taklukan penyakit Dengan VCO*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 64.
- Swern, D. 1982. *Bayley's Industrial Oil and Fat Products*. Vol. 2 4 th Ed. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Van Steenis, C.G.G.j. 2005. *Flora*. Jakarta. PT Pradnya Pramita.
- Wahyuni. 1988. *Margarin*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahyuni, A.M dan Made, A. 1998. *Teknologi Pangan Hewani Tepat Guna*. Cv Akademika Pressindo. Jakarta.
- Wardani, I.E. 2007. *Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan*. [Skripsi]. Fakultas MIPA UNS. Bogor.
- Winarno, F.G dan S.Koswara. 2002. *Telur: komposisi, penanganan, dan pengolahannya*. M-Brio. Bogor.
- Wirakusumah .2007. *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta : Swadaya.
- Yusmita, L.2012. *Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Pigmen Betasianin Daun Kremah Merah (Althernanthera dentante) dan Uji Kajian Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan*. [Tesis]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang. 185 halaman.

