

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, Suranto. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agromedia Pustaka Jakarta
- Aladin, A., Wiyani, L, Gosalam, S., 2006. **Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Pemisahan (Fermentasi) Alami Menggunakan Media Pemereras Air Kelapa Segar.** Laporan Penelitian Tim Riset LSM Afisalam, Makassar
- Aladin, A., Wiyani., Mangka, A., Gosalam, S., 2005. **Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Pemanasan Terkendali.** Laporan Penelitian Tim Riset LSM Alfi salam, Makassar
- Alinkolis, J. J. 2005. Candy Technology The AVI Publishing Co Westport – Connecticut.
- Antara, N. S. and Wartini, M. (2016) 'Senyawa Aroma Dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)', (October 2015), pp. 1–71
- Barkat,S. 2013. Pengaruh Pengadukan Terhadap Suatu Campuran Bremanti, 2006. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono.UI- Press. Jakarta
- Budi, S. (2008). Aplikasi Keraginan Dalam Pembuatan Skin Lotion. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor
- Di Scipto S., Blanco D., Diaz A., Mireles A., Murillo A. Influence of egg yolk/tween60 surfactant blend on the behavior of o/w concentrated emulsions. Chemichal Engineering Trancsaction. 20011, 24, 577-582
- Djuhari, A. 2002. Peralatan Kontak dan Pemisah Antar Fasa. Diklat Kuliah, hal 3-5, Teknik Kimia Politeknik Negeri Bandung.

- Fardiaz, S. dan Jenie B. S. L. 2003. Uji Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Fatimah, dkk. 2005. Pengaruh Kadar Minyak Terhadap Efektifitas Antioksidan Dalam Sistem Emulsi Oil-In-Water. Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XVI (1), 39-50.
- Frankel, E.N. S-W. Huang, R.Aeshbach, E. Prior, 2002. J.Agric.Food Chem., 44, 131-135.
- Gaonkar, A. G. 2006. Ingredient Interaction Effects On Food Quality. Marcell Dekker, Inc., New York
- Glicksman, M. 2000. Gum Technology in the Food Industry. Academic Press. New York
- Hartayanie, Laksmi; Adriani, Melisa; dan Lindayani, 2014. Karakteristik Emulsi Santan dan Minyak Kedelai Yang Ditambah Gum Arab dan Sukrosa Ester. Volume 25, Nomor 2. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Haslinah, 2016. Optimasi Kecepatan Putar Homogenizer dan Waktu Putaran Homogenizer Dalam Pembuatan Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Lesitin Soya dan Gum Arab. Makassar
- Hui, Y. H. 2000. Encyclopedia of Food Science and Technology Voume II. John Willey and Sons Inc, Canada.
- Irfan, A. (2016). Analisa Dimensional Pada Proses Pencampuran Dalam Satic Mixing Reactor (SMR) Untuk Produksi Biodiesel. Institut Pertanian Bogor.
- Karina, A. 2013. PAM dan Sanitasi Makanan – Emulsifier

- Kaunitz H, and Dayrit CS. 2000. Coconut Oil Consumption and Coronary Heart Disease. *Philippine Journal of Internal Medicine* 30:165-171
- Mcclements, D.J. 2004. *Food Emulsions: Principles, Practice and Techniques* USA. CRC Pres. Washington.
- McClements, D.J. dan Rao, J. 2011. Food-grade nanoemulsions: formulation, fabrication, properties, performance, biological fate, and potential toxicity. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 51:285-330.
- Nasution, M., Z., Suryani, A., dan Susanti, I., 2010. Pemisahan dan Karakterisasi Emulsifier Dalam Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*)
- Nguyen. 2010. Characterising the post antifungal effect micafungin against. *Int J Antimicrob Agents* 35: 80-84
- Nuralamsyah, A,. 2005. *Virgin Coconut Oil, Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta. Agro Media Pustaka
- Nurmukmin. 2017. Pengaruh Pengadukan pada Proses Pembuatan Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil) Dengan Pelarut Air Kelapa Tua Menggunakan Emulsifier Alami. Makassar
- Octavia, Rizka. 2017. Pengaruh Pengadukan pada Proses Pembuatan Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil) Dengan Pelarut Air Kelapa Muda Menggunakan Emulsifier Alami. Makassar
- Price, Murray. 2004. **Terapi Minyak Kelapa**. Terjemahan Drs. Bahrul Ulum, SE. Jakarta. Prestasi Pustaka Publisher
- Puspita, Wilda Nur. 2011. Pengaruh Agitasi Mekanik Terhadap Presipitasi CaCO_3 pada air Sadah, Skripsi. Sarjana, Universitas Indonesia

- Setiaji B. dan Prayugo, S, 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Soekarto:2001. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Stephen, A. M. and S. C. Churms. 2001. Food Polysaccharides and Their Applications. Marcell Dekker, Inc, New York.
- Suripto, S. M. (2015) 'Pengembangan Gula Cair'.
- Tangsuphoom, N. dan J.N. Coupland. 2005. Effect of Thermal Treatments on the Properties of Coconut Milk Emulsions Prepared with Surface-Active Stabilizer. Food Hydrocolloids 23 (2005): 1792-1800
- Tensiska, Setiasih, I.S dan Irawati, D. 2007. "**Deskripsi Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil) pada Berbagai Jumlah Penambahan Air**". Prosiding Seminar Nasional PATPI, 17-18 Juli di Bandung.
- Tensiska, Setiasih, I.S. dan Irawati, D. 2007."Deskripsi Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil pada Berbagai Jumlah Penambahan Air". Prosiding Seminar Nasional PATPI, 17-18 Juli di Bandung.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S.Naruki, dan M Astuti. 1991. Bahan Tambahan Makanan (Food Additive). PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional
- Winarno, F.G. 1982. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia
- Wirakartakusuma, M.A. Sabarna, Arfah, M. Syah, D. dan Budiwati, S.I. 2012. **Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan**. Bogor. PAU. IPB

Wiyani, Lastri,. Aladin A., Gosalam, S., 2005. Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Pancingan. Makassar. Laporan Penelitian Tim Riset LSM Alfisalam

Wiyani, Lastri., Yani, Setyawati dan Rahmawati. (2015). Formulasi Emulsi Virgin Coconut Oil (VCO) Berflavor dan Kaya Vitamin A. Makassar. Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengembangan Sumber Daya UMI Makassar

www.smallindustry-indonesia.com/avcol,2014).