

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S. 2009. *Cocopreneurship. Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Edisi Pertama. Yogyakarta : ANDI
- Aminah, Siti. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol.01 No. 01
- Aziz, T., Olga, Y., dan Sari, A. 2017. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Penggaraman*. Jurnal Teknik Kimia, 129-136. Palembang : Universitas Sriwijaya
- BSI. 2013. *Minyak Goreng* (Vol. SNI 3741:2013). Badan Standarisasi Nasional.
- Damanik, Cikita Devi. 2018. *Penentuan Kadar Kotoran pada Minyak Produksi Crude Palm Oil (CPO) di Pabrik Kelapa Sawit PTPN III Aek Nabara Selatan*. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2017. *Statistik Pertanian Indonesia 2016-2018*. Jakarta
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia
- Hadi, M. 2006. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak Yang Dihasilkan Selama Penyimpanan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Hafiz, Abdul. 2018. *Ekspor Berkurang Harga Kelapa Anjlok*. (Palembang Pos, Produser) Diakses 28 Maret 2019, dari [www.palembang-pos.com](http://www.palembang-pos.com)
- Handayani. 2008. *Perbandingan Pengolahan VCO Proses Basah Dan Proses Kering Terhadap Rendemen Dan Kualitasnya*. Samarinda : Politeknik Negeri Samarinda
- Hasballah, T. dan Siahaan, E. W. 2018. *Pengaruh Tekanan Screw Press Pada Proses Pengepresan Desidn Buah Menjadi Crude Palm Oil*. Jurnal Darma Agung, XXVI, 722-729
- Lay, A. Dan Ismail Maskromo. (2016). *Kinerja Alat Pengeringan Kopra Sistem Oven Skala Kelompok Tani dan Karakteristik Produk*. Balai Penelitian Tanaman Palma, 175-183.

- Nasruddin. 2011. *Studi Kualitas Minyak Goreng dari Kelapa (Cocos nucifera L.) melalui Proses Sterilisasi dan Pengepresan*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Nurhasnawati, Henny. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang digunakan Pedagang Gorengan di JL. A.W Sjahranie Samarinda*. Jurnal Ilmiah Manuntung : 25-30
- Paramita, Vita. 2016. *Pengaruh Temperatur, Kecepatan Putar Ulir dan Waktu Pemanasan Awal terhadap Perolehan Minyak Kemiri dari Biji Kemiri dengan Metode Penekanan Mekanis (Screw Press)*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Polii, F. F. 2016. *Pemurnian Minyak Kelapa dari Kopra Asap dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif dan Benthonit*. Jurnal Riset Industri, 10(3), 115-124.
- Putri, Sarah Islamiah. 2015. *Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng yang Berpotensi Karsinogenik pada Pedagang Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu Tahun 2015*. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah
- Rosa, F. B. 2016. *Pengaruh Suhu, Waktu dan Tekanan Terhadap Perolehan Minyak Kelapa Dari Kopra Dengan Metode Penekanan Mekanis (Hydraulic Press)*. Universitas Diponegoro.
- Sahara, Olive. 2011. *Teknologi Lemak dan Minyak*. (online), (<http://lemakminyak.blogspot.com>, diakses pada 2 Juli 2019)
- Sulastris, S. 2015. *Beberapa Metode Pembuatan Minyak Kelapa*. PPM FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Sutih, K. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Widiyanti, Ayu R. 2015. *Pemanfaatan Kelapa Menjadi Vco (Virgin Coconut Oil Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015*. Malang : UMM