DAFTAR PUSTAKA

Afriyanto, 1996. **Ramai-Ramai Masuki Bisnis Minuman Kesehatan. Majalah Bisnis Indonesia**, 10 januari 1996, Hal.32. *Dikutip oleh* Kurniawan, R. 2000. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Minuman Ringan dan Suplemen pada Remaja di SMUN 30 dan SMUN 32 Jakarta Selatan. Skripsi. GMK-Faperta, IPB. Bogor.

Avetisian G.A. (1935). ***Recent work on the chemical composition of pollen***. Bee World, 16, 92, Soc. Amer., 43, 361-367.

Babayan, V.K., (1991), **Medium Chain Triglyceride: Their Composition, Preparation, and Application**, JOACS, Vol.45.

Badan Standarisasi Nasional. 19998. **SNI 01-4452-1998 tentang minuman isotonic BSN**. Jakarta.

Bawalan, D.D. and Chapman, K.R. 2006. Virgin coconut oil production manual for micro- and village-scale processing. In FAO Regional Office for Asia and the Pacific. Thammada Press Co. Ltd., Bangkok, Thailand.

Djatmiko, B dan A. Pandjiwidjaja. 1984. ***Teknologi Minyak dan Lemak I.*** Jurusan Teknologi Industri Fateta IPB, Bogor.

Davidson, P.M dan A.L. Branen. 1993. **Antimicrobials in Foods**. Marcel Dekke,New York. Http://www.nutrional-suplement-truths.com/bee-pollen-benefits.html. Akses tanggal 9 Mei 2012, Makassar.

Fatimah F, Gugule S, Rindangen B. 2009. **Teknik Pengolahan Produk Farmasi turunan Virgin Coconut Oil (VCO).** Laporan penelitian program kerjasama penelitian Universitas Sam Ratulangi dan Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma lain. Universitas sam Ratulangi Manado.

Febrina, Elin, dkk. 2007. **Formulasi Sediaan Emulsi Buah Merah Sebagai Produk Antioksidan Alami.** Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Fife B 2005. **Coconut Oil Miracle,** Gramedia, Jakarta.

Gojmerac WL. 1983. **Bees, Beekeeping, Honey, and Pollination.** America: The Saybrook Press, Inc., Old Saybrook, Connecticut.

Herijanto, 1994. **Optimasi Pembuatan Formula Es Krim Skala Kecil**. Skripsi. Fateta IPB, Bogor.

Heydinger, J. A. 1999. Physical **properties of medium-chain triglyceride and application in food**. In. Widlack, N. 1999. Physical properties of fats, oils, and emulsifiers. Champaign, Illinois: AOCS Press. 220-225.

Howes FN. 1979. **Plant and Beekeeping.** : Faber and Faber Limited. London and Boston.

Husaeni EA. 1986. **Potensi Produksi Nektar dari Tegakan Kaliandra Bunga Merah (*Calliandra calotyrsus* Meissn.).** Di dalam: Pembudidayaan Lebah Madu untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. Prosiding Lokakarya; Sukabumi, 20-22 Mei 1986. Jakarta: Perum Perhutani. hlm 87-91.

Kennedy, J.P, (1991), **Structured Lipids : Fats of The Future,** Journal Food Technology.

Ketaren, S., 2008. **Minyak dan Lemak Pangan.** Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Kohler, J .t.t. **Coconut Water Information.** Available from URL:http://www.living-foods.com. Akses Tanggal 9 Oktober 2011, Makassar.

Kristian, N., 2005, **Pembuatan MCT (Medium Chain Tiglyceride) dariEster Metil Kaprat dan Kaprilat.** Skripsi, Institut Teknologi Bandung, Bandung.

Laporan Peneliti Muda (LITMUD) Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung. Akses tanggal 29 November 2012, Makassar.

Lysminiar, A.N. 2010. **Air Kelapa sebagai Cairan ELektrolit Tubuh Alami.** Available from:http://lusminiar-an-student-blog.undip.ac.id. Akses tanggal 30 Oktober 2012, Makakssar.

Mappiratu, D. Fardiaz dan Asriani. 2003. **Produksi dan Aplikasi Produk Monoasilgliserol dari Minyak dalam Pengolahan santan awet.** Teknologi Industri Pangan. 14(3) : 215-221.

Mappiratu, 2007. **Aktivitas Antimikroba Monoagliserol Produk Gliserolisis Minyak Kelapa dari Berbagai Waktu Reaksi.** J. Sains Biologi UNTAD, Palu. 5 (2) : 1-6.

Mappiratu dan A. MAsyahoro. 2008. **Kajian Teknologi Produksi Parfum dari Minyak Kelapa Murni.** Laporan Penelitian HasilKerjasama BAPPEDA Donggala dengan pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan Tropis

(PKSPL-TROPIS) Fakultas Pertanian UNTAD, Palu. Laporan Penelitian Fakultas Pertanian UNTAD, Palu.

Marliyati, S. A. dkk. 1992. **Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga**. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

Markley, (1960), Fatty **Acids, Their Chemistry, Properties, Their Production**, and Uses, 2nd Ed, New York.

Maughan R.J. dan P.L. Greenhaff. 1991. **High Intensity Exersice and Acid Base Balance : The Influence of Diet in Induced Metabolic Alkolisis on Performance in Advance in Nutriont and Top Sport**. Brouns., F., Ed., Karger, Basel, hal 147:165. Dikutip oleh R.J. Maughan 2001. Fundamental of Sport Nutritiont. : Aplications to Sport drinks. CRC Press. New York

McClement DJ, 2004. **Food Emulsion principles, Practices, and Techniques.** Newyork: CRC Press.

Murray R dan J. R Stofan 2001. **Formulating Carbohydrate drinks for Optimal Efficacy. Di dalam : Sport Drinks Basic Science and Practical Aspect** (R.J. Maughan & R. Murray, Eds). CRC Press. New York. Hal 197:223.

Murtidjo BA. 1991. **Memelihara Lebah Madu**. Yogyakarta: Kanisius.

Nevin KG, **Rajahoman** T. 2004. **Benefical if Virgin Coconut Oil on Lipid Parameters an in Vitro LDL Oxidation.** J Clin e Beochem. 37:830-835.

Novianti, **2009**. **Sintesis Ester Metil Kaprat dan Kaprilat dari Minyak Kelapa Murni.** Skripsi , ffakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UNTAD, palu.

Prayudi, Y. 2003. **Aplikasi Khitosan Sebagai Penjernih Pada Formulasi Minuman Campuran Sari Jeruk Lemon dan Madu**. Skripsi. Fateta-IPB. Bogor.

Purwanti, I. 2009. **Kajian Komposisi dan Waktu Reaksi Metanolisis dalam Sintesis Metil Ester asam Lemak dari Minyak Kelapa,** skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UNTAD, Palu.

Rahman, Ansori. 1992. **Teknologi Fermentasi**. Penerbit Arcan. Jakarta.

Rita, Irma, 2011. **Proses Emulsifikasi dan Analisis Biaya Produksi Minuman Emulsi Minyak Sawit Merah.** Institut Pertanian Bogor. Kases tanggal 28 November 2012, Makassar.

Sailah, Illah. 1981. **Mempelajari Pengaruh Penambahan biakan Murni, Perbandingan Bahan Baku dan Penambahan Bumbu terhadap Kecap Air Kelapa** {Skripsi}. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

Sarwono B. 2001. *Lebah Madu*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Setiaji dan Prayugo. 2006. **Membuat VCO Berkualitas Tinggi**. Penebar Swadaya, Bogor.

Sihombing, D. T. H. 1997. **Ilmu Ternak Lebah Madu.** Gajah Mada University Press, **Yogyakarta.**

Soekarto. S. T. 1985. **Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. **Bhatara** Karya Aksara, Jakarta.

Standar Industri Indonesia, 1974. Proyek Sistem Informasi Iptek Nasional Guna Menunjang Pembangunan.

Standifer LN. 1980. ***Honey Bee Nutrition and Supplemental Feeding in Beekeeping in the United States***. Washington: United States Department of Agriculture.

Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono dan Suhardi, 1996. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty, Yogyakarta.

S. Suzanne Nilesen. **Food Analysis.** Purdue University, West Lafayette, Indiana, 2003.

Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah. 1993. **Buku Panduan Teknologi Pangan.** Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation.

Yesi Sianturi, 2012. **pH Minuman Bersoda.** http://www.manfaatkesehatan.com/2011/11/10-macam-resiko-minuman-bersoda.html. Akses tanggal 26 agustus 2013, Makassar

.

Yuliari, N., 2009. **A to Z Food Suplement.** Penerbit Andi, Yogyakarta.

Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. **Antioxidant activity in extracts from coriander.** Food chemistry Journal vol. 88.

Widya Sari, Yessie. 2002. Karakterisasi Fisik dan Kimia Beberapa Jenis AirMinum PDAM Kota Bogor {Skripsi}.

Winarno, F.G. 1993. **Pangan, gizi, teknologi, dan konsumen.** Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Williams and wilkins, 1970. **Bacteriological Review.** Library Of Congress. Washington DC.

Wikipedia, 2013b. **Vco dan Komponennya**. http:// http://en.wikipedia.org/wiki/ vco-komponennya. Akses Tanggal 3 Februari 2013, Makassar./

LAMPIRAN

A. Lampiran Data

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Minuman Isotonik Alami Berenergi parameter warna

No	Panelis	P1	P2	P3	P4	Total
1	Panelis 1	3.66666667	3.666667	3.333333	3	13.67
2	Panelis 2	4	3.666667	4	3.333333	15
3	Panelis 3	3	3	3	3	12
4	Panelis 4	3	3	3	3	12
5	Panelis 5	3	3	3	3.333333	12.33
6	Panelis 6	3	3	4	3.333333	10
7	Panelis 7	3.33333333	3	3.333333	1.111111	13.33
8	Panelis 8	3.33333333	3	4	3	13.33
9	Panelis 9	2.33333333	2.666667	2.666667	2.333333	10
10	Panelis 10	2.66666667	3	3.333333	1.111111	10.11
11	Panelis 11	3.33333333	4	3.666667	3.333333	14.33
12	Panelis 12	3.33333333	3.666667	1.222222	0.407407	8,33
13	Panelis 13	4	3.666667	3.333333	3	14
Total		42	42.33333	41.88889	33.2963	136.11
Rata-rata		3.23076923	3.25641	3.222222	2.561254	3.07

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi, 2013.

Lampiran 2. Hasil uji Organoleptik Minuman Isotonik Alami benergi tinggi parameter aroma

No	Panelis	P1	P2	P3	P4	Total
1	Panelis 1	2.666667	3	3.333333	3	12
2	Panelis 2	3.666667	4	4	3.333333	15
3	Panelis 3	3.333333	3.333333	3.333333	3	13
4	Panelis 4	3	3	3	3	12
5	Panelis 5	3.333333	3	3.333333	3.333333	13
6	Panelis 6	3.333333	3.333333	3.333333	2.666667	12.7
7	Panelis 7	3	3.333333	3.666667	3	13
8	Panelis 8	3.333333	2	2.666667	3	11
9	Panelis 9	2.333333	3	3	2	10.4
10	Panelis 10	4.666667	3.666667	3.666667	3	15
11	Panelis 11	3	3.333333	3.333333	3	12.7
12	Panelis 12	3	4	3.333333	3.666667	139.7
13	Panelis 13	3.333333	3.333333	3.666667	3.666667	14
Total		42	42.33333	43.66667	39.66667	167.7

Rata-rata	3.230769	3.25641	3.358974	3.051282	3,22

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

Lampiran 3. Hasil Uji organoleptik Minuman Isotonik Alami berenergi tinggi parameter rasa

No	Panelis	P1	P2	P3	P4	Total
1	Panelis 1	4	3.333333	4	3	14.33
2	Panelis 2	3.666667	4	4	3.333333	15
3	Panelis 3	3.666667	3.666667	3.333333	3	13.67
4	Panelis 4	3	3.666667	3.666667	3.333333	13.67
5	Panelis 5	2	2	3	2.666667	9.67
6	Panelis 6	2	3	3	3	11
7	Panelis 7	3	3.333333	4	3.666667	14
8	Panelis 8	4	3	4	3.666667	14.67
9	Panelis 9	2.333333	2.666667	3	2	10
10	Panelis 10	3.333333	3	4.333333	3.333333	14
11	Panelis 11	3.333333	4	3.666667	2.666667	13.67
12	Panelis 12	3	3.333333	3.666667	3	143.67
13	Panelis 13	3	3.666667	4	2.666667	13.33
Total		40.33333	42.66667	47.66667	39.33333	170
Rata-rata		3.102564	3.282051	3.666667	3.025641	3.26

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

Lampiran 4. Hasil Rerata Uji organoleptik Minuman Isotonik Alami berenergi Tinggi

Parameter	Perlakuan			
	1	2	3	4
Warna	3.23	3.25	3.41	3.1
Aroma	3.23	3.25	3.35	3.05
Rasa	3.1	3.28	3.67	3.03

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

Lampiran 5. Hasil rerata Uji pH minuman isotonic Alami Berenergi Tinggi

Perlakuan	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
A1	5	4.8	5	14.8	4.93
A2	4.5	4.3	4.3	13.1	4.37
A3	4	3.8	4.1	11.9	3.97
A4	3.7	3.7	3.6	11	3.67

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

Lampiran 6. Hasil rerata Uji Analisa Asam Lemak Bebas Produk Minuman Isotonik Alami Beneregi Tinggi

No	Perlakuan	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	A1	1.40%	1.24%	1.20%	3.84%	1.28%
2	A2	1.12%	1.12%	0.80%	3.04%	1.01%
3	A3	1.28%	1%	0.70%	2.98%	0.99%
4	A4	1.24%	0.96%	0.87%	3.07%	1.02%

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

Lampiran 7. Hasil Uji Rasio Pemisahan Fase Minuman Isotonik Alami berenergi Tinggi

hari	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
ke-1	2	2	2.3	6.3	2.1
ke-3	6	5.6	3.40	15	5
ke-5	8	7.6	8.4	24	8

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

Lampiran 8. Hasil perbandingan produk b Uji Rasio Pemisahan Fase Minuman Isotonik Alami berenergi Tinggi

Hari	B1	B2
ke-1	2.1	0
ke-3	5	3.1
ke-5	8	4.6

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi 2013.

B. Lampiran Gambar

Lampiran 9. Gambar Proses Ekstraksi MCT-VCO secara kasar

Lampiran 10. Gambar bahan baku pembuatan Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi

Lampiran 11. Gambar Produk Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi Ulangan 1

Lampiran 12. Gambar Produk Minuman Isotonik Alami Berenergi Tinggi Ulangan 2

Lampiran 13. Gambar Produk Minuman Isotonik Alami berenergi Tinggi ulangan 3

Lampiran 14. Gambar Perbandingan Tinggi Pemisahan Fase Hari ke-1

Lampiran 15. Gambar Perbandingan Tinggi Pemisahan Fase hari ke-3

Lampiran 16. Gambar Perbandingan Tinggi Pemisahan Fase hari ke-5