

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Andi, Nur., 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Segala Penyakit*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Andarwulan N, Koswara S. 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta : Rajawali Pers.
- APCC, 2004. **VCNO**. www.apccsec.org/document/VCNO.PDF. [24 Februari 2013]
- Bach, A. C and Babayan, V. K. 1982. *Medium Chain Triglyceride An Update Am. J. Clin Nutr* 36 : 950-962.
- 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.
- Bawalan, D.D. 2011. *Processing Manual for Virgin Coconut Oil, its Products and By-products for Pacific Island Countries and Territories*. Secretariat of the Pacific Community Noumea, New Caledonia.
- Buckle, et al., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Djarmiko, B dan A. Pandjiwidjaja. 1984. *Teknologi Minyak dan Lemak I*. Jurusan Teknologi Industri Fateta IPB, Bogor.
- Fowles, Ian A., 1998. *Gas Chromatography Analytical Chemistry by Open Learning*. John Wiley & Sons Ltd: Chichester.
- Huda, Thorikul. 2009. Teknik-Teknik Pembuatan Minyak Kelapa. http://diploma.chemistry.uin.ac.id/index.php?option=com_content&task=view&id=48&Itemid=119. [5 September 2013]
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Nielsen S.S., 2010. *Food Analysis*. Department of Food Science, Purdue University, West Lafayette, IN 47907-2009, USA.
- O'Brien, Ricrd D. 2004. *Second Edition: Fat and Oils Formulating and Processing for Applications*. CRC Press. Washington D.C.

- Rahadian, 2012. Overview Komoditas Kelapa. <http://rahadiandimas.staff.uns.ac.id/files/2012/03/Overview-Komoditas-Kelapa.pdf>. [28 Juli 2013].
- Rorong, J., H. Aritonang dan F. P. Ranti. 2008. *chem. prog. vol. 1, no. 1, 2008 Sintesis Metil Ester Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan*.
- Setiaji dan Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Sumardjo, Damin. 2006. *Pengantar Kimia : Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta*. EGC. Jakarta.
- Sumawinata, Narlan. 2006. *Senarai Istilah Kedokteran Gigi*. EGC. Jakarta.
- SNI, 1998. *Minyak Goreng*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/6448. [4 Mei 2013]
- Tasminatun, S dan Wijaya A.I., 2011. *Pengaruh Pemberian Berbagai Coconut Oil Secara Topikal Terhadap Penyembuhan Luka Bakar Kimiawi Pada Kulit Tikus Putih (Rattus norvegicus) Terinduksi Asam Sulfat*. Yogyakarta : Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Analisa Rendemen Minyak Kelapa

Perlakuan	Ulangan	Berat Awal (g)	Berat Minyak (g)	Rendemen (%)	Total Rendemen (%)	Rata-Rata Rendemen (%)
Pemanasan	1	924	195,27	21,13311688	71,33271432	23,78
	2	846	234,03	27,66312057		
	3	1124	253,31	22,53647687		
Kering	1	1040	225,55	21,78365385	64,66634615	21,56
	2	1040	230,44	22,15769231		
	3	1040	215,54	20,725		

Lampiran 2 Hasil Analisa Kadar Air

Proses Pembuatan	Ulangan	Berat Awal	Berat Akhir	Kadar Air (%)	Total Kadar Air (%)	Rata-rata Kadar Air (%)
Pemanasan	1	1,9029	1,9004	0,13	0,3774	0,13
	2	3,3013	3,2970	0,13		
	3	2,8493	2,8460	0,12		
Kering	1	2,0470	2,0439	0,15	0,6500	0,22
	2	1,3078	1,3044	0,26		
	3	1,6231	1,6192	0,24		

Lampiran 3 Hasil Analisa Asam Lemak Bebas

Perlakuan	Ulangan	NaOH	ALB	Total ALB	Rata-rata ALB
Pemanasan	1	0,3	0,12	0,28	0,09
	2	0,2	0,08		
	3	0,2	0,08		
Kering	1	0,5	0,2	0,6	0,20
	2	0,6	0,24		
	3	0,4	0,16		

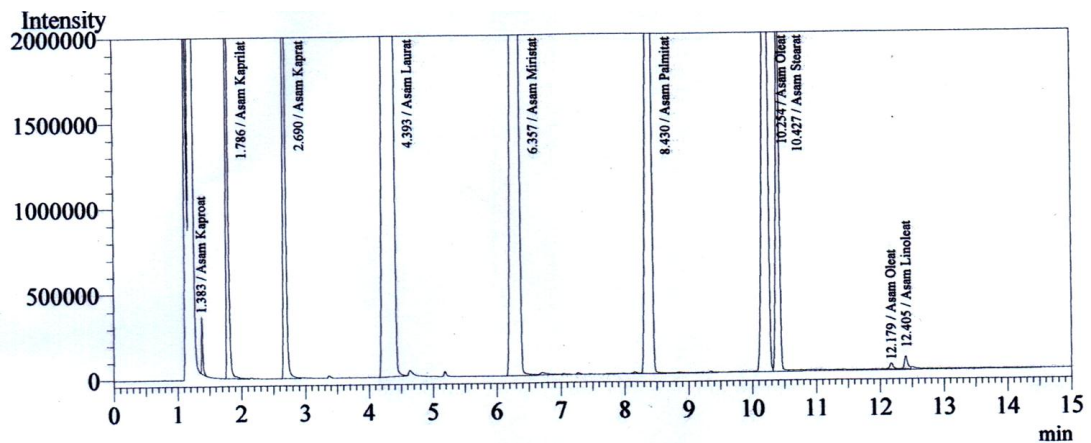
Lampiran 4 Hasil Analisa Viskositas

Perlakuan	Ulangan	Cp	Fk	Viskositas	Rata-rata
Pemanasan	1	65	6,5	422,5	413,9
	2	64	6,4	409,6	
	3	64	6,4	409,6	
Kering	1	67	6,7	448,9	431,3
	2	65	6,5	422,5	
	3	65	6,5	422,5	

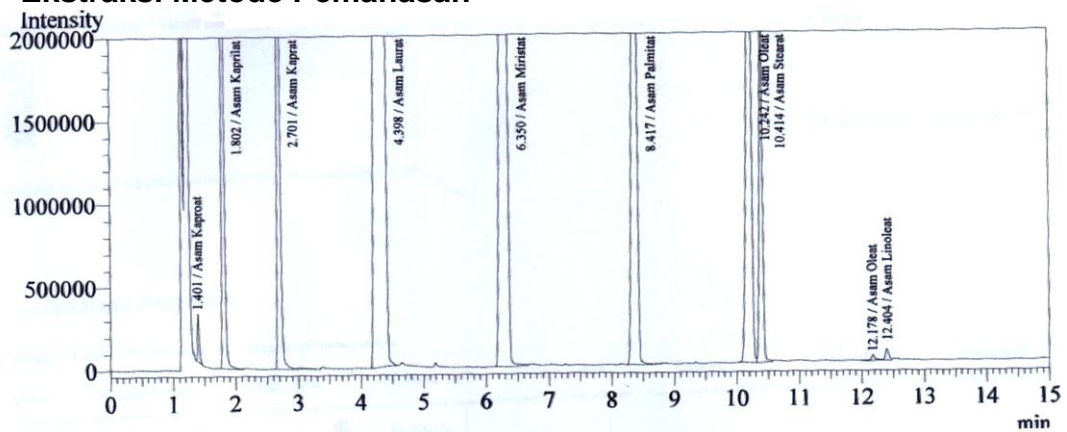
Lampiran 5. Hasil Analisa Profil Asam Lemak dan Tokoferol

No.	Parameter Uji	Satuan	Metode	Hasil	
				Kering	Pemanasan
1.	Asam Kaproat	%	GC	0,255	0,216
2.	Asam Kaprilat	%	GC	5,320	4,216
3.	Asam Kaprat	%	GC	5,563	4,665
4.	Asam Laurat	%	GC	47,761	45,568
5.	Asam Myristat	%	GC	19,605	20,577
6.	Asam Palmitat	%	GC	9,625	10,826
7.	Asam Oleat	%	GC	8,125	9,367
8.	Asam Stearat	%	GC	3,563	4,384
9.	Asam Linoleat	%	GC	0,076	0,064
10.	Asam Linolenat	%	GC	1,106	0,116
11.	Tocoferol	ppm	KLT	111,92	111,60

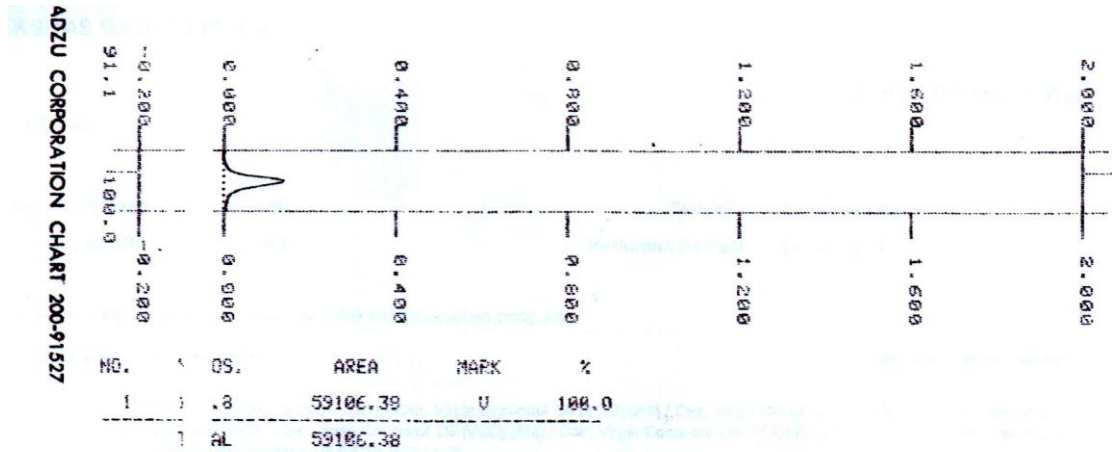
Lampiran 5a. Chromatogram Hasil Analisa Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Kering



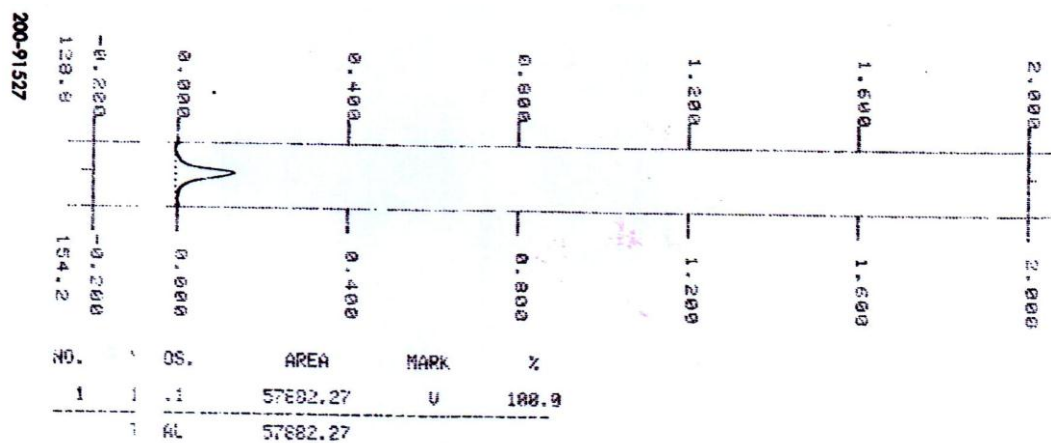
Lampiran 5b. . Chromatogram Hasil Analisa Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Pemanasan



Lampiran 5c. Hasil Analisa Tokoferol Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Pemanasan



Lampiran 5d. Hasil Analisa Tokoferol Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Kering



Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Kelapa Tua Optimum



Daging Kelapa



Pemarutan Kelapa



Parutan Kelapa



Pengenceran



Ekstraksi santan kelapa



Penyaringan Santan



Pemanasan santan 70°C



Pemisahan *Whey*



oven blower



Penyaringan Minyak



alat pres

Lampiran 7. HASIL OLAH DATA

Lampiran 7a Rendemen

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pemanasan	23,7767	3	3,43617	1,98387
	Kering	21,5500	3	,74223	,42852

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pemanasan & Kering	3	,539	,638

Paired Samples Test

		Paired Differences			
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval
					Difference
Pair 1	Pemanasan - Kering	2,22667	3,10007	1,78983	Lower -5,47433

Lampiran 7b Kadar air

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pemanasan	,1267	3	,00577	,00333
	Kering	,2167	3	,05859	,03383

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pemanasan & Kering	3	-,345	,776

Paired Samples Test

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	Pemanasan - Kering	-,09000	,06083	,03512	-,24110	,06110

Lampiran 7c Asam Lemak Bebas

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pemanasan	,0933	3	,02309	,01333
	Kering	,2000	3	,04000	,02309

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pemanasan & Kering	3	,000	1,000

Paired Samples Test

		Paired Differences					
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		
					Lower	Upper	
Pair 1	Pemanasan - Kering	-,10667	,04619	,02667	-,22140	,00807	-4

Lampiran 7d Viskositas

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pemanasan	413,9000	3	7,44782	4,30000
	Kering	431,3000	3	15,24205	8,80000

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pemanasan & Kering	3	1,000	,000

Paired Samples Test

		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Pair 1	Pemanasan - Kering	-17,40000	7,79423	4,50000	-36,76194	1,96194