

DAFTAR PUSTAKA

- A.M. Marina, Y.B. Che Man, dan I. Amin. (2009). Virgin Coconut Oil : Emerging Functional Food Oil. *Trends in Food Science and Technology*(20), 481-487.
- A'slaug Ho'gnado'ttir, R. L. (2003). Identification of aroma active compounds in orange essence oil using gas Chromatography-olfatometry and gas chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 201-211.
- Agung, S. F. (2009). Karya Ilmiah Pemeriksaan Kualitas Madu Komersial. 1-6.
- Agustin, F. d. (2014). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa bilimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Andi Aladin, Basri Modding dan Nurjannah. (2014). Produksi Virgin Coconut Oil (VCO) Secara Terpadu dengan Pengolahan Limbah VCO Berbasis Ramah Lingkungan. *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses 2014*.
- Andi Aladin, Setyawati Yani, Basri Modding, Lastri Wiyani dan Fitrah Djaya. (2017, Oktober 19-20). Usaha Produksi Minuman Emulsi Virgin Coconut Oil (VCO) Secara Terpadu Dengan Pemanfaatan Limbah VCO. (S. H. al., Ed.) *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 143-149.
- Anggraeni, O. C. (2016). PENGARUH KONSENTRASI MADU TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN SIFAT ORGANOLEPTIK MINUMAN BELUNTAS-TEH HITAM DENGAN PERBANDINGAN 25:75% (B/B). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 30-35.
- Apriani, D. G. (2013, Oktober). Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *Pillar of Physics*, 2, 91-98.
- Bagde, A.B, Sawant, R.S, Bingare, S.D, Sawai, R.V, dan Nikumbh, M.B. (2013). Therapeutic and Nutricional Values of Honey (Madhu). *International Journal Research of Pharmacy*, 4(3), 19-22.

- Bawalan D.D., C. K. (2006). *Virgin Coconut Oil, Production manual for micro and village scale processing*. FAO Publication.
- Brewer, D. R.-Z. (2016, Jan - Mar). Rheological properties of oil-in-water emulsions prepared with oil and protein isolates from sesame (*Sesamum Indicum*). *Food Sci. Technol, Campinas*, 36(1), 64-69.
- Buckle, K. R. (2007). *Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Burgess, J. J. (2003.). Rheology and Stability of Water-in-oil-in-water Multiple Emulsions.
- Dali, A. L. (2013). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). *Al Kimia*, 48-58.
- Dauqan, E. d. (2013). Utilization of Gum Arabic For Industri And Human Health. *American Journal of Applied Sciences*, 10(10), 1270-1279.
- Deruje, H. K. (2005). Cosmeceutical: An Emerging Concept. *Indian J Pharmacol*, 67.
- Divina D. Bawalan BSChE, M. (2011). *Processing Manual for Virgin Coconut Oil, its Products and By-products for Pacific Island Countries and Teorities*. Noumea, New Caledonia: Secretariat of the Pacific Community.
- Divina D. Bawalan, K. R. (2006). Virgin Coconut Oil. In K. R. Divina D. Bawalan, *Production Manual For Micro-and Village-scale Processing* (p. 80). Bangkok: FAO Regional Office for Asia and The Pacific.
- Erawati, E. D. (2016, Februari). PENGEMBANGAN FORMULASI DAN EVALUASI FISIK SEDIAAN KRIM EKSTRAK ETANOL 70% DAUN LABU SIAM (*Sechium edule* (Jacq.)Swatz). *Farmagazine*, 3(1), 11-20.
- Erwiyani, A. R. (2018, Maret). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sediaan Fisik Krim Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill) dan daun sirih hijau (*Piper betle* Linn). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 1(1), 23-29.
- Evanuarini, H. N. (2016, Oktober). KESTABILAN EMULSI DAN KARAKTERISTIK SENSORIS LOW FAT MAYONNAISE DENGAN

MENGGUNAKAN KEFIR SEBAGAI EMULSIFIER REPLACER. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(2), 53-59.

Fatimah, F. d. (2011). KUALITAS EMULSI SALAD DRESSING BERBAHAN DASAR VIRGIN COCONUT OIL. *AGRITECH*, 31(2).

Fatimah, F. d. (2011). Kualitas Produk Virgin Coconut Oil Bercita Rasa Buah. 978-979.

Fatimah, F. G. (2008). Peningkatan Kapasitas IPTEK Sistem Produksi : Pemanfaatan VCO Sebagai Bahan Dasar Produk Berbasis Emulsi. *Laporan Penelitian Program Intensif RISTEK*.

Fife. (2005). *Coconut Oil Miracle*. Jakarta: Gramedia.

Firdaus, F. V. (2013, Maret). FORMULASI NUTRASEUTIKAL SEDIAAN GUMMY CANDIES SARI BUAH MARKISA KUNING (PASSIFLORA EDULIS VAR. FLAVICARPA) DENGAN VARIASI KADAR SUKROSA SEBAGAI BAHAN PEMANIS. *JURNAL GAMMA*, 8(2), 31 - 45.

Fitri, E. N. (2017, Februari). Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JOM Faperta*, 4(1), 1-13.

Fitriyaningtyas, S. I. (2015, Januari). PENGARUH PENGGUNAAN LESITIN DAN CMC TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK MARGARIN SARI APEL MANALAGI (*Malus sylfertris* Mill) TERSUPLEMENTASI MINYAK KACANG TANAH. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 226-236.

Jiang, P. D. (2016). Effect of Different Treatment on the Properties of Coconut Milk Emulsions. *Food Science and Technology Research*, 22(1), 83-89.

Kailaku, S.I., Hidayat, T., Budi, S.D.A. (2012). Pengaruh Kondisi Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Santan Selama Penyimpanan. *Balai Besar Pengembangan Pascapanen Pertanian*.

Kartika BH, P. d. (1998). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan.

Kusumawardi, W. (2011). *Proses Produksi Pemanfaatan Air Kelapa Sebagai Produk Olahan Kecap dengan Penambahan Bubuk Kedelai dan Bubuk Tempe*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Lanchcashire, R. (2004.). The Chemistry of Passion Fruit.
- Magid, T. E. (2014). Equalizing gum codal term (a code E414), of *Acacia senegal* (L.) with *Acacia seyal* (Del.), and its impact on gum production and exportation. *Journal of Applied and Industrial Sciences.*, 2(3), 144–151.
- Mahmud, Z. d. (2005). Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa. *Jurnal Perspektif*, 4(23), 56.
- Mailana, D. N. (2016). Formulasi Sediaan Krim Antioksidan. *Acta Pharm*, 4, 21–28.
- Malaka, R. d. (2013, Januari). Mekanisme Gelatinasi Pada Pembuatan Keju Markisa Melalui Analisis Sifat Fisiko-Kimia dan Mikrostruktur. *JITP*, 2(3), 189-200.
- Moshonas, P. E. (1974). ANALYSIS OF CONCENTRATED ORANGE ESSENCE AND COMPARISON WITH KNOWN ESSENCE COMPOSITION. *FLORIDA STATE HORTICULTURAL SOCIETY*, 305-310.
- Nations, U. (2018). COMMODITIES AT A GLANCE Special issue on gum arabic. *UNITED NATIONS CONFERENCE ON TRADE AND DEVELOPMENT*, 83.
- Noor, A. (2009). Demulsification of Virgin Coconut Oil by Centrifugation Method : A Flesibility Study. *International Journal of Chemical Technology*(2), 59-64.
- Onsaard, E. (2012). Sesame proteins. *International Food Research*, 4(19), 1287-1295.
- Palungkun, R. (2004). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Parwata, I. K. (2010). Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (*Ceiba pentandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.). *Jurnal Kimia* 4(1), 54-62.
- Piorkowski, D. a. (2014). Beverage emulsions: Recent developments in formulation, production, and applications. *Food Hydrocolloid*, 42, 5-41.

- Priya, S. d. (2014, August). TENDER COCONUT WATER – NATURES ELIXIR TO MANKIND. *International Journal of Recent Scientific Research*, 5(8), 1485-1490.
- Ratnayani, K. N. (2008, April). Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia* 2(2), 77-86.
- Sanjeewani, N.A dan M.H.F.Sakeena. (2013, December). Formulation and Characterization of Virgin Coconut Oil (VCO) Based Emulsion. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 3(12), 1-6.
- Shchipunov, Y. A. (2002). LECITHIN. *Encyclopedia of Surface and Colloid Science*, 2997-4017.
- Suci L. Sidika, F. F. (2013, Juni 18). Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Pengaruh Penambahan Emuls. *JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE* 2(2), 79-83.
- Suhardiyono, L. (1988). *Tanaman Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunarjono, H. (2004). *Pengenalan Jenis Tanaman dan Buah-buahan Penting di Indonesia*. Bandung: Penerbit Sinar Baru.
- Suranto, A. (2004). *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Tangerang: Agromedia Pustaka.
- Susilawati, Ribut Sugiharto dan Suci Marita Damaiyanti. (2016, Maret). FORMULASI VIRGIN COCONUT OIL(VCO) DAN PENGEMULSI LESITIN KEDELAI TERHADAP STABILITAS EMULSI DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PASTA KACANG MERAH. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 21(1), 42-50.
- Tadros, T. (2013). *Emulsion Formation, Stability, and Rheology*. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Taherian, A. F. (2007). Steady and Dynamic Shear Rheological Properties and Stability of Non - Flocculated Beverage Emulsions. *Int. J Food Properties*, 10, 1-20.

- Thaiphanit, S. d. (2016). Physicochemical and emulsion properties of edible protein concentrate from coconut (*Cocos nucifera* L.) processing by-products and the influence of heat treatment. *Food Hydrocolloids*, 756-765.
- Utami, R. R. (2015). Pembuatan Bioetanol dari Air Kelapa Tua Menggunakan Proses Fermentasi. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL KIMIA*, 147-152.
- Vasiljevic, D. V. (2005). The Characterization Of the Semi – solid W/O/W Emulsions with Low Concentration Of the Primary Polymeric Emulsifier. *Int J CosmetSci*, 88.
- Verbeken, D. S. (2003). Exudate gums : Occurrence, production and applications. *Applied Microbiol. Biotechnol. Applied Microbiol. Biotechnol*(63), 10-21.
- Weete, J. D. (2015). Improvement of Lecithin as an Emulsifier for Water-in-Oil Emulsions by Thermalization. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 71(7), 731-737.
- Williams, P. A. (2000;). *In Handbook of Hydrocolloids*; Williams, P. A., Phillips, G. Cambridge: CRC Press.
- Wineri, E. R. (2014). Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara In Vitro terhadap *Streptococcus beta hemolyticus* Group A sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3), 376-380.
- Wiyani, L. A. (2016, APRIL). STABILITY OF VIRGIN COCONUT OIL EMULSION WITH MIXED EMULSIFIERS TWEEN 80 AND SPAN 80. *ARPN Journal of Engineering and Applied Sciences*, 11(8), 5198-5202.
- Wiyani, L. A. (2018). Effect of Sucrose and Citric Acid Addition in The Virgin Coconut Oil Emulsion. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 1-7.
- Yani, S. A. (2018). Evaluation of viscosity and pH on Emulsions of Virgin Coconut Oil Beverages. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1-6.
- Yolanda, H. d. (2011). Uji Coba Penggunaan Limbah Air Kelapa Tua sebagai Bahan Dasar Media Isolasi. *MKB*, 43(3), 117-121.

www.google.com