

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah. (2005). Pengenalan Virgin Coconut Oil . *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Ardhany, S. D., & Lamsiyah. (2018). TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG WARUNG TENDA DI JALAN YOS SUDARSO PALANGKARAYATENTANG BAHAYA PENGGUNAAN MINYAK JELANTAH BAGI KESEHATAN. *Jurnal Surya Medika*, 62-68.
- Azhar. (2016). MANUSIA DAN SAINS DALAM PERSPEKTIF AL-QUR'AN. *Lantanida Journal*, 72-86.
- fahy, E., Subramaniam, S., Brown, H., & Glass, C. (2005). A comprehensive classification system for lipids. *The Journal of Lipid Research*.
- Fauziah, Saifuddin, S., & Ulfah, N. (2013). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop UNHAS. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Fife. (2003). *The Healing Miracle of Coconut Oil*.
- Hariyadi, P. (t.thn.). *Mengenal Minyak Sawit Dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. Jakarta Pusat: GAPKI.
- Hartin, & Sutarmi. (2005). Taklukkan Penyakit dengan VCO. 13, 16, 34-39, 47, 101.
- Ika Pramitha, D. A., & Juliadi, D. (2019). PENGARUH SUHU TERHADAP BILANGAN PEROKSIDA DAN ASAM LEMAK BEBAS PADA VCO (Virgin Coconut Oil) HASIL FERMENTASI ALAMI. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)* , 149-154.
- Ilmi, I. M., Khomsan , A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4, 61-65.
- Ketaren, S. (2008). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. *UI-Press*.
- Nila Rifai, Y. S.-S. (2014). DAMPAK PENGEMBANGAN PRODUK TURUNAN MINYAK SAWIT TERHADAP PENINGKATAN EKSPOR PRODUK MINYAK SAWIT. *Jurnal Agro Ekonomi*, 107-125.
- Purwaningsih, I. (2015). PERBANDINGAN KADAR BILANGAN ASAM MINYAK GORENG SAWIT CURAH YANG DITAMBAHKAN

- EKSTRAK WORTEL DENGAN YANG TIDAK. *jurnal vokasi Kesehatan*, 59-63.
- puspitasari, i. a. (1992). karakterisasi komposisi asam lemak minyak kelapa dari berbagai kultivar kelapa dengan kromatografi gas.
- Putri, G. K., Suhendra, A., & Wargasetia, T. L. (2017). PENGARUH MINYAK JAGUNG (CORN OIL) TERHADAP PENURUNAN. 02.
- Santosa , B., & Karouw, S. (t.thn.). Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, 73-78.
- Sartika, R. A. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 155-160.
- Silalahi, & nurbaya. (2012). komposisi distribusi dan sifat aterogenik asam lemak dalam minyak kelapa dan kelapa sawit.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA. *Jurnal Katalisator*, 100-105.
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Kualitas Minyak Goreng*, 77-86.
- Ulfa, A. M., Retnaningsih, A., & Aufa, R. (2017). PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA MINYAK KELAPA, MINYAK KELAPA SAWIT DAN MINYAK ZAITUN KEMASAN SECARA ALKALIMETRI. *JURNAL ANALIS FARMASI*, 242-250.
- waharjani. (2015). Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Islam. *MAKANAN YANG HALAL LAGI BAIK DAN IMPLIKASINYA TERHADAP KESALEHAN SESEORANG*, 193-203.
- Widiyanti, R. A. (2015). PEMANFAATAN KELAPA MENJADI VCO (VIRGIN COCONUT OIL) SEBAGAI ANTIBIOTIK KESEHATAN DALAM UPAYA Mendukung VISI INDONESIA SEHAT 2015 . *Peran Biologi dan Pendidikan Biologi dalam Menyiapkan Generasi Unggul dan Berdaya Saing Global*, 577-584.