

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, S. (2006). *Pengantar statistik Pendidikan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Aziz, T., Olga, Y., Sari, A.P. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* Dengan Metode Penggaraman, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 23, (2), 129-130.
- Adiwarna & Aprilasani Z., (2014) Pengaruh Lama Fermentasi Pengadukan dengan Variasi Penambahan Asam Asetat dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* dari Buah Kelapa. *Konvers*, Vol. 3, (1).
- Alamsyah. 2015. *Minyak Kelapa Murni Harapan Yang Menjanjikan*. Bb_Pascapanen@litbang.deptan.go.id.
- Badan BPOM. (2003). *Bahan Tambahan Pangan*, Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Jakarta: Badan BPOM.
- Chairil Anwar, “Perubahan Rendemen Dan Mutu *Virgin Coconut Oil (VCO)* Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi”, *Jurnal Teknotan*, Vol. 10, (2), 2016, h. 52.
- Cristianti, L. Prakosa, A.H. (2009). *Pembuatan Minyak Kelapa Murni Virgin Cococnut Oil (VCO) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe*. Skripsi Dipublikasikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahan dilengkapi Tajwid*. Jakarta: Dharma art, (2015), h. 268.
- Eddy Afrianto. *Pengawasan Mutu bahan/Produk pangan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional, (2008), h. 30.
- Fana Nurdyansyah. (2017). Pengolahan Limbah Air Kelapa Menjadi Nata De Coco Oleh Ibu Kelompok Tani Di Kabupaten Kudus, *JKB* Vol. 21, (XI), 2017, h. 23.
- Fauziyah, k. (2013). Pengembangan Bahan Ajar TIK SMP Mengacu Pada Pembelajaran Berbasis Proyek. *Invotec IX* (2), 1.
- F.G Winarno. (2014). *Pohon Kelapa Kehidupan*, Jakarta: gramedia pustaka utama.
- F.X Wagiman. (2016). *Pengendalian Hayati Hama Kutu Perisai kelapa dengan predator *chilocorus politus**, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gt. A. R. Thamrin, 2011. Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Dari Kelapa Hijau Dan Kelapa Hibrida Dengan Metode Dingin, *Jurnal Hutan Tropis*. Vol. 12, (31).

- Hairi. (2010). *Pengaruh Umur Buah Nenas dan Konsentrasi ekstrak kasar enzim Bromelin Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Buah Kelapa Typical (Cocos nucifera L.)*. Skripsi tidak dipublikasikan. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Hidayat, N., Madiana C.P., Suhartini, S. (2016). *Mikrobiologi Industri*. Andi Yogyakarta.
- Haerani. (2016). Pengembangan Kecap Dari Air Kelap”, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar, niversitas Negeri Makassar dan Himpunan Sarjana Pendidikan Ilmu-ilmu Sosial Indonesia.
- Hamid, Hamdani. (2013). *Pengembangan Sistem Pendidikan Di Indonesia*. Bandung: Pustaka Setia.
- Haerina dan Hamdana. (2016). Pengembangan Kecap Dari Air Kelap, Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Makassar Dan Himpunan Sarjana Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial Indonesia (Seminar Nasional. 2016).
- Hanafiah, K.A., (1993). *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo
- Herlina, Sukatingsih., Amalia, R.V. (2014). Aplikasi Ekstrak Kasar Polisakarida Larut Air Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Pada Pembuatan Kecap Manis Air Kelapa, *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 08, (02).
- Ira Djajanegara. 2010. Pemanfaatan Limbah Buah Pisang Dan Air Kelapa Sebagai Bahan Media Kultur Jaringan Anggrek Bulan (Phalaenopsis Amabilis) TIPE 229. Pusat Teknologi Bioindustri, Vol. 1, (3), 373.
- Ikhsan. M. (2016). Pengembangan Modul Berbasis Inkuiri Terbimbing Pada Materi Sistem Gerak Manusia Untuk Meningkatkan Hasi Belajar Siswa Kelas XI MIA SMA Negeri 1 Wera Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. ISSN:2252-7893, Vol. 1, (1). 140.
- Imbar, Veta T. Hendry S. 2016. Analsisi Organoleptik beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. Gizido Poltekkes Kemenkes Manado.
- Kemendikbud Republik Indonesia No 23 tahun 2016 Tentang Standar Penilaian Pendidikan.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Lanny Lingga. (2012). *Terapi Kelapa Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

- Mustaufik dan Karseno. (2016). Penenrapan dan Pengembangan Teknologi Produksi: Gula Kelapa Kristal Bersatandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa Di Kabupaten Banyumas. Purwokerto: Unsoed, 54.
- Mariyanti, B. Serastiwati, A.r., Said, H. 2010. Pengaruh Variasi Metode Pemancingan (Stimulan) dan Penambahan Getah Pepaya Terhadap “Virgin Coconut Oil” yang dihasilkan. Universitas Hasanuddin.
- Majid, A. (2013). *Perencanaan Pembelajaran (Mengembangkan Standar Kompetensi Guru)*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Marlina., Wijayanti, D., Yudiastara. I.P., Safitri.L. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* Dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman Dengan NaCl Dan Garam Dapur, *Jurnal Chemurgy*, Vol. 01, (2), 8.
- Masefa, L. Nurmiati. Periadnadi. (2008). Pengaruh Kapur dan Dolomit Terhadap Pertumbuhan Miselium dan Produksi Jamur Tiram Kecap (*Pleorotus chyistidiosus*), *Jurnal Of Natural Sciense*, Vol.28, (1), 231.
- Melianawati. (2008). *Identifikasi Kapang dari Air Kelapa dan Nira Aren Untuk Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*. Skripsi tidak dipublikasikan. Universitas Haluoleo Kendari, Kendari.
- Mulono A. *Pengolahan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Menggunakan NKL* (Riau: UNISI, 2014), h. 9.
- Mulyono. (2012). *Strategi Pembelajaran Menuju Efektivitas Pembelajaran diabad Global*. Malang: UIN Malika Press (Anggota Ikapi).
- Nodjeng, M., Fatimah, F., Rorong, J.A. 2013. Kualitas *Virgin Coconut Oil (VCO)* Yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap Sebagai Minyak Goreng Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carrota L.*) *Jurnal Ilmiah Sains*, 12 (2).
- Naiola, E. Pembuatan starter Untuk Ekstraksi Minyak Kelapa Murni Menggunakan Mikroba Amilolitik. *Jurnal Ilmiah Nasional, Berita Biologi* 9 (1).
- Nurfiah, A., Rahmawati, A., Awaliyah, N.M. (2013). Kadar Sulfat Sebagai Barium Sulfat. Universitas Haluoleo Kendari.
- Permana, S. B. (2010). *Efektifitas Konsentrasi dan Frekuensi Pemberian Teh Kompos Limbah Kulit Kopi dan Air Kelapa dalam Meningkatkan Keberhasilan Bunga Kakao Menjadi Buah*. (Jember : Fakultas Peranian Universitas Jember, 22.
- Pontoh, J., Surbaki, M.Br., Papilaya, M. (2008). Kualitas *Virgin Coconut Oil* dari Beberapa Motode Pembuatan. *Chem Prog*, Vol 1, (1), 64.

- Prawiradilaga, Dewi S. (2008). *Prinsip Dasar Pembelajaran*. Jakarta: Universitas Jakarta.
- Ryan F. P. 2012. *Pengembangan Modul Untuk Meningkatkan Prestasi Siswa Pada Mata Diklat Menginterpretasikan Gambar Teknik Di Smk Muhammadiyah 01 Paguyangan Brebes*, Skripsi dipublikasikan. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rindengan B dan Novarianto H. 2011. *Minyak Kelapa Murni: Pembuatan dan Pemanfaatan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryosubroto. (2009). *Proses Belajar Mengajar di Sekolah*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sutarno, Widayati, E., Setyaningsih, R. Seleksi Isolat Bakteri untuk Fermentasi Asam Laktat dari Air Kelapa Varietas Rubercent (*Cocos nucifera* L. var. *rubescens*)
- Suharmadi, A. (2003). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sri, R. (2012). *Kinetika Reaksi Fermentasi VCO Secara Curah*. UPN "Veteran" Jawa Timur Press.
- Saiful U. 2015. Analisis Mutu Kecap Air Kelapa Dengan Penambahan Kedelai Dan Jagung, Vol. 1, 18.
- Siti Kholifah, (2010). *Pengaruh Penambahan ZA dan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam pada de coco*, Skripsi, Bogor: IPB.
- Santoso. U., Sutardi, dan F.V. Osorio. (2008). Optimasi Pemecahan Emulsi Kanil Dengan Cara Pendinginan dan Pengadukan Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008*. Yogyakarta. 18-19 November 2008
- Suharman, (2016). Kajian Organoleptik Mie Substitusi Ubi Jalar Orange (*Ipomea batatas*), *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol 1, (1), 18.
- Sulistyo J., Handayani R., Rahayu RD. (2009). Extractoin Of Coconut Oil (*Cocos nucifera* L.) Through Fermentation System. *Journal Of Biology Diversity* 10.151-157.
- Saepulah, A. (2017). Inovasi Produk Olahan Pangan Melalui Pemanfaatan Limbah Organik Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Bandung Jawa Barat, Vol. X, (2), 92.

- Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Penilaian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- SNI-7381-2008. (2008). *Minyak Kelapa Murni (VCO)*. Standar Nasional Indonesia.
- Tim Direktorat Tenaga Pendidikan. (2008). *Penulisan Modul*. Jakarta.
- Tanasale MLP. (2013). Aplikasi Ragi Tape Terhadap Rendemen dan Mutu VCO, *Jurnal Ekosains* Vol. 2 (1), 47-52.
- Wong YC dan Hartina. 2014. *Virgin Coconut Oil Production by centrifugation method Orient J Chen*. 30: 237-245.
- Wa Hasni. (2008). *Pengaruh Konsentrasi Inokulum Saccharomyces cerevisiae L. Terhadap Kualitas CVO (Virgin Coconut Oil)*. Skripsi tidak dipublikasikan. Universitas Haluoleo Kendari, Kendari.
- Winiawati. 2010. *penilaian organoleptik*. Bogor: teknologi pertanian, <http://www.google.co.id/ uji organoleptik pdf.html>.
- Winarno. (2016). *Pangan dan Gizi*. Jakarta
- Yolanda & Yanti M. (2011). Uji Coba Penggunaan Limbah Air Kelapa Tua Sebagai Bahan Dasar Media Isolasi, *MKB*, Vol.43, (3), 121.
- Zainal Akib, dkk. (2001). *Penelitian Tindakan Kelas Untuk SMP, SMA dan SMK*, Bandung: Alam Widya.