

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anggelis *et al.* (1988). Etude de Influence des Conditions de Culture sur la Teneur en Acid Gamma Linolenique de Soucher de Mucor. *Oleagineux*. 43 : 311 – 317.
- Andersen. (1985). *Essentials of Physiological Chemistry*. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Badan Pusat Statistik Jawa Tengah. (1997). *Statistik Industri Besar dan Sedang*. BPS Jateng. Semarang.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (1998). *Statistik Industri Besar dan Sedang*. BPS. Jakarta
- Bambang Kartika *et al.* (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Budiasih *et al.* (1995). *Usaha Peningkatan Produksi Minyak Kelapa dengan Metode Elektro Denaturasi Protein. Laporan Penelitian Lomba Karya Inovatif Produktif Bidang Pertanian FMIPA UGM*. Yogyakarta.
- Dixon & Webb. (1979). *Enzymes*. Academic Press. New York.
- Fardiaz *et al.* (1988). *Mikrobiologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fennema, O.R. (1985). *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Fox. (1991). *Food Enzymology*. Elsevier Science Publisher Ltd. England.
- Gardjito. (1988). *Teknologi Pengolahan Minyak II*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Gortner, W.A & V.L. Singleton. (1965). Chemical and Physical Development of Pineapple Fruit III, Nitrogenous and Enzyme Constituent. *Food Science*, 30 : 24 – 29.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Ketaren, S. (1990). *Kinetika Reaksi Biokimia*. PAU IPB. Bogor.
- Kokro. (1987). *Pembuatan Kecap Ikan dengan Cara Kombinasi Hidrolida dan Fermentasi*. Karya Ilmiah Fateta IPB. Bogor.
- Lisdiana & Widyaningsih. (1997). *Budidaya Nenas*. CV. Aneka. Solo.

- Moechlis. (1984). Penelitian Terhadap Mutu Minyak Kelapa yang Berada di Pasaran Bebas Ditinjau dari Persyaratan Farmakope Indonesia. FMIPA UNPAD. Bandung.
- Muchtadi, D. *et al.* (1992). Enzim dalam Industri Pangan. PAU IPB. Bogor.
- Nurachmi, I. (1999). Optimasi Produksi Minyak Kelapa Secara Fermentasi Tradisional dan Pemanfaatan Limbahnya. Skripsi Jurusan Biologi ITB. Bandung.
- Qazuini, M. (1993). Proses Pembentukan Bau Pada Minyak Kelapa, Lombok. Liberty. Yogyakarta.
- Rahman, A. (1992). Teknologi Fermentasi. Arcan. Jakarta.
- Samson, R.A. *et al.* (1984). Introduction to Food – Borne Fungi. Centralbureau Voor Schimmel Cultures . Netherlands.
- Salunkhe, D.K. *et al.* (1992). World Oil Seeds; Chemistry, Technology and Utilization. Van nostrand Reinhold. New York.
- Sastramiharja. (1998). Sejarah dan Prinsip Pembuatan Minyak Kelapa dengan Cara Fermentasi. Diktat Seminar Minyak Fermentasi ITB. Bandung.
- Smith. (1993).Prinsip Bioteknologi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji *et al.* (1984). Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardiyono, L. (1995). Tanaman Kelapa-Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Wardiani. (1990). Interaksi Rhizopus dalam proses Fermentasi Tempe. Tesis Jurusan Biologi ITB. Bandung.
- Winarno, F.G. (1983). Enzim Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. (1999). Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat. Balai Pustaka. Jakarta.