

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A. N., 2005, *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Agro Media Pustaka, Jakarta. Hal 67-94.
- Aprilasani, Z., dan Adiwarna, A. 2014. Pengaruh Lama Waktu Pengadukan Dengan Variasi Penambahan Asam Asetat Dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dari Buah Kelapa. *Jurnal Konversi*, 3(1):1-12.
- Ariyani, S. B., Ratihwulan, H., dan Asmawit, A. 2021. Kualitas Produk *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Teknik Mekanik Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 13(2):133-142.
- Asian and Pacific Coconut Community. 2009. *APCC Quality Standard Virgin Coconut Oil*. Jakarta, Indonesia. Hal. 1.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. Standar Nasional Indonesia Minyak Kelapa *Virgin Coconut Oil* (VCO), SNI 7381 : 2008. Jakarta. Tersedia di <http://sispk.bsn.go.id/sni/DetailSNI/13828>
- Bouta, M. I., Abdul, A., dan Kandowangko, N. Y. 2020. Nilai Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada VCO Hasil Fermentasi yang Disuplementasi dengan Kunyit. *Jambura Edu Biosfer Journal*, 2(2): 2656–0526.
- Bregas, ST., Sembodo, Noorlyta, A., Laila, N.E. 2010. Pengaruh Kecepatan Putar Pengaduk Proses Pemecahan Emulsi Santan Buah Kelapa menjadi *Virgin Cocunut Oil* (VCO). *Ekulilibrium*. 9(1). 17 – 23.
- Budiman, F., Ambari, O., dan Surest, A. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Perbandingan Volume Santan dan Sari Nanas Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknik Kimia*, 8(2): 37–42
- Dali, A., La Harimu, L. C. S. 2015. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). *Jurnal Al Kimia*, 3(1):48–58.
- Dalmadi, D. 2019. *Development of “Immersion and Plated Filtering” as an Alternative of VCO Making*. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(1):116–122.
- Destialisma. 2005. Pengaruh Penggunaan Asam Cuka Terhadap Rendemen Minyak Kelapa Murni. Bali, Artikel : BPTP, Bali. Tersedia di <https://kelapaindonesia2020.wordpress.com/makalah-kelapa/destialisma/>
- Fitriani, D., Widiyati, E. dan Triawan, D. A. 2021. Aplikasi Penggunaan Ekstrak Nanas dan Ragi Roti Sebagai Biokatalisator Pembuatan *Virgin Coconut Oil* Serta Pemurniannya Dengan Menggunakan Zeolit Alam Bengkulu Dan Abu Sekam Padi. Dalton : *Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 4(1):8–19.

- Gendut, M. 2015. VCO (*Virgin Coconut Oil*) - Komoditas Ekspor dari Kabupaten Purworejo dan Kabupaten Kebumen. *Rumahumkm.net*. Tersedia di <https://www.rumahumkm.net/2015/08/vco-virgin-coconut-oil-komoditas-ekspor.html>
- Hutapea, P. H., Sembiring, Y. S. dan Ahmadi, P. 2021. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah yang dijual di Pasar Tradisional Surakarta dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan* 3(1): 6–11.
- Iskandar, A., Ersan, E., dan Edison, R. 2015. Pengaruh Dosis Enzim Papain Terhadap Rendemen dan Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 3(2) : 82–93.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M. dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6(4): 594–601.
- Khasanah, T. U. 2018. Uji Efektivitas Air Kelapa Muda Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella typhi*, dan *Shigella sp.* Penyebab Penyakit Diare. *Skripsi* 7–26.
- Moviana, Y. 2013. Amankah Mengonsumsi Minyak Kelapa Dalam Diet Sehari-Hari. *Jurnal Skala Husada* 10(2):113–119.
- Mulyaningsih, S. 2004. Pembuatan Minyak Kelapa Dari Santan Dengan Asam Cuka Sebagai Pengendap Protein. Semarang. ISSN: 1411-4216.
- Muna, L. N. 2017. Metode Pembuatan *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 2(1):19-24.
- Ngatemin, Nurahman dan Isworo, J. K. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi* 04(08): 9–18.
- Nodjeng, M., Fatimah, F. dan Rorong, J. A. 2013. Kualitas *Virgin Coconut Oil* yang dibuat pada Metode Pemanasan Bertahap sebagai Minyak Goreng dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmiah Sains* 13(2): 102-107.
- Ohler, and Magat, 2016. *Cocos nucifera* (Prosea). Tersedia di [http://uses.plantnetproject.org/en/cocosnucifera\(prosea\)](http://uses.plantnetproject.org/en/cocosnucifera(prosea)).
- Parwiyanti, Lidiasari, E., Yudono, B. dan Wijayanti, T. D. 2023. Karakteristik Fisikokimia *Virgin Coconut Oil* Dalam *Physicochemical Characteristics Virgin Coconut Oil on a Variety of Concentration Acetic Acid*. 13(1): 34–43.
- Patty, P. V. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Ranciditas Minyak Kelapa yang Diproduksi secara Tradisional. *Biopendix*, 1(2): 146–152.

- Prayugo, M. P., Ersan, E. dan Delvitasari, F. 2018. Pengaruh Persentase Enzim Papain dan Bawang Putih pada Rendemen dan Kualitas VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 6(2): 113.
- Purwanto D. 2006. Aplikasi Metode Pengadukan Pada Proses Pembuatan *Virgin Coconut Oil*. Seminar Nasional Teknik Kimia Teknologi Oleo dan Petrokimia Indonesia. Pekanbaru, 7- 8 Desember 2006.
- Radhiah, A., Martunis, M. dan Erika, C. 2022. Karakteristik Fisikokimia dari VCO yang Diproduksi dengan Metode Penggaraman dan Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(2): 431–436.
- Rahayu, T., 2006. Kualitas VCO Berdasarkan Kadar Protein, Kadar Air, dan Logam Berat (*Fe* dan *Pb*) Berbagai Produk VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 7(1): 3-9.
- Rahim, A. 2020. Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris *Virgin Coconut Oil* Pada Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Agrotekbis*, 8(5):1145–1150.
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Sukarno, M.D., Ningsih, T.P., 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Antibakteri *Virgin Coconut Oil* Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24 (2): 151-152.
- Reniana, dan Edowali, N. 2018. Pengembangan Alat Pemisah Minyak Kelapa Murni/*Virgin Coconut Oil* (VCO) Berpengaduk. *Agritechnolog*., 1(1): 34–39.
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., dan Mardesci, H. 2022. Karakteristik dan Analisis Kekerabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa Oleh Masyarakat di Desa Sungai Sorik dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. Selodang Mayang: *Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1): 57-66.
- Setyorini, A. A., dan Lusiani, C. E. 2023. Kualitas *Virgin Coconut Oil* Hasil Fermentasi Selama ≥ 24 Jam Menggunakan Ragi Roti Dengan Konsentrasi Nutrisi *Yeast* 6%. Distilat: *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(2), 377–384.
- Setiaji, B., dan Prayugo, S., 2006, Membuat VCO Berkualitas Tinggi, Jakarta : Penebar Swadaya.
- Siswati, N.D., Juni, S.U., Junaini. 2013. Pemanfaatan Antioksidan Alami *Flavonol* untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2): 2654–5292.
- Slamet, N., Yusuf, G., Husain, F., Mohamad, F., Wicita, P., Zulfiayu dan Yunus, F. 2023. Suplementasi Sari Daun Kelor Menurunkan Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas VCO. *Jurnal Katalisator*, 8(1): 111–122.
- Soekardi, Y., 2012, Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit, Bandung : Yrama Widya.

- Sopianti, D. S., Herlina, H., dan Saputra, H. T. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*, 2(2): 100 – 112.
- Sulo, L. M., Khairuddin, dan Ruslan. 2019. Kemampuan Adsorpsi Abu Sekam Padi terhadap Air dan Asam Lemak Bebas *Virgin Coconut Oil* (VCO) dalam Kolom Adsorpsi. *Kovalen*, 5(2): 121–131.
- Sundrasegaran, S. dan Mah, S. H. 2020. *Extraction Methods of Virgin Coconut Oil and Palm-pressed Mesocarp Oil and their Phytonutrients*. *eFood* 1(6):381–391.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 3(2): 77–88.
- Susanto, T. 2013. Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses melalui Pengasaman dan Pemanasan sesuai SNI 2902-2011. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 26(1) 1-8.
- Susilowati, T. I. dan Harningsih, T. 2015. Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Terhadap Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Minyak Goreng. *Jurnal KesMaDaSka-Juli*, 2(1): 96–103.
- Thamrin, G. A. 2016. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* Dari Kelapa Hijau dan Kelapa Hibrida Dengan Metode Dingin. *Jurnal Hutan Tropis*, 12(31):49-52.
- Tritisari, A. 2020. Analisis Penambahan Kunyit (*Curcuma longa L*) terhadap Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng Kelapa. *Patani*, 1(1): 26–33.
- Undadraja, B. dan Hartari, W. R. 2024. Karakterisasi Fisik dan Mutu (Kadar Air, Asam Lemak Bebas, dan Angka Lempeng Total) *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang Diperkaya dengan Fermentasi Ragi Roti. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan* 8(1): 417–423.
- Himpunan Mahasiwa Ilmu Gizi (HMIG), 2021. Santan. *Gizilopedia Universitas Diponegoro*. Tersedia di <https://gizi.fk.undip.ac.id/?p=2926>
- Wardani, I.E. 2007. Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatandari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan Dengan Pemancingan. *Skripsi Fakultas MIPA UNS*. Hal 1–100.
- Widiayanti, A. R. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (*Virgin Coconut Oil*) Sebagai Antibiotik Kesehatan dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015*, 1(2): 577–584.