

DAFTAR PUSTAKA

- Abudu, L., Kamaruddin, K. dan Hulopi, F. 2020. Pemanfaatan Ragi Tape dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Melalui Teknik Fermentasi. *Jurnal Agrohut* 11(2): 82-87.
- Aditiya, R., Rusmarilin, H. dan Limbong, L. N. 2014. Optimasi Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Penambahan Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi VCO Pancingan. *Ilmiah Dan Teknologi Pangan* 2(2): 51–57.
- 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.
- Asrawaty, A., Fathurahmi, S., Spetriani dan Ridwan, M. 2020. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik *Virgin Coconut Oil* Pada Berbagai Penambahan Ragi Tempe. *Jurnal Pengolahan Pangan* 5(2): 31–41.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. *Virgin Coconut Oil*. Tersedia di <https://www.scribd.com/doc/189216092/SNI-7381-2008-Minyak-Kelapa-Virgin-VCO>
- Bouta, I. M., Abdul, A. dan Kandowangko, N. Y. 2020. Nilai Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada *Virgin Coconut Oil* Hasil Fermentasi Yang Disuplementasi Dengan Kunyit (*Curcuma longa* L.). *Jambura Edu Biosfer Journal* 2(2): 51-56.
- Cahyani, A., Tari, A. I. N. dan Asmoro, N. W. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Rendemen dan Sifat Fisikokimia VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Pro Food* 7(1): 852–858.
- Damayanti, A. dan Lusiani, C. E. 2022. Pengaruh Waktu Fermentasi Selama < 24 Jam Menggunakan Ragi Tempe Dengan Nutrisi Yeast 6% b/v Terhadap Kualitas *Virgin Coconut Oil*. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 8(3): 627–635.
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D. dan Niarti, M. 2021. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Cara Fermentasi di Desa Gunung Megang Kecamatan Gunung Megang Muara Enim. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam* 18(1): 88-92.
- Fathurahmi, S., Spetriani, Asrawaty dan Siswanto, P. H. 2020. Penambahan Ragi Roti Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Pengolahan Pangan* 5(2): 48–53.

- Fitriani, D., Widiyati, E. dan Triawan, D. A. 2021. Aplikasi Penggunaan Ekstrak Nanas Dan Ragi Roti Sebagai Biokatalisator Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Serta Pemurniannya Dengan Menggunakan Zeolit Alam Bengkulu Dan Abu Sekam Padi. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia* 4(1): 8–19.
- Hidayah, T. dan Rosika, H. 2020. Pengaruh Starter Fermentasi pada Proses Pembuatan VCO. *SainsTech Innovation Journal* 3(1): 41–48.
- Ishak, I., Aji, A. dan Israwati, I. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 8(1): 66–77.
- Iskandar, A., Ersan, E. dan Edison, R. 2015. Pengaruh Dosis Enzim Papain terhadap Rendemen dan Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Agro Industri Perkebunan Jurnal AIP* 3(2): 82–93.
- Jannah, A. F. dan Lusiani, C. E. 2021. Efek Lama Waktu Fermentasi Terhadap Yield *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dari Kelapa Daerah Malang Dengan Konsentrasi Ragi 2% b/v. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 7(2): 529–535.
- Jannah, R., Khanza, S. A. Z., Jennah, R. dan Billah, M. 2022. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) pada Fermentor Anaerob. *ChemPro* 3(1): 20–25.
- Kusuma, Y. C. C., Permana, I. D. G. M. dan Ina, P. T. 2022. Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 11(1): 74–82.
- Moehady, B. I. dan Hidayatulloh, I. 2020. Proses Pembuatan Minyak Kelapa Murni dengan Menggunakan *Rhizopus Oligosporus*. *Metana* 16(1): 11–18.
- Muis, A. 2016. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Umur Panen Kelapa Terhadap Kualitas Dan Kandungan Senyawa Fenolik *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8(2): 97–106.
- Mujdalipah, S. 2016. Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia Dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, Dan Kadar Asam Lemak Bebas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Fortech* 1(1): 10–15.
- Murtiningsih, T. 2022. Nilai Tambah Pengolahan Kelapa Menjadi VCO Dengan Metode Biasa Dan Fermentasi. *Journal of Agriculture Social and Economic* 1(1): 33–53.
- Nurida, U. dan Lusiani, C. E. 2021. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Yield Dan Sifat Organoleptik *Virgin Coconut Oil* (VCO) Yang Dihasilkan Dari Kelapa Daerah Bali. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 7(2): 536–542.

- Oktaviani, H. K. dan Lusiani, C. E. 2021. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dari Kelapa Daerah Probolinggo Menggunakan Ragi Tempe 2% B/V. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 7(2): 282–288.
- Perdani, C. G., Pulungan, M. H. dan Karimah, S. 2019. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 8(3): 238–246.
- Pine, D. T. A. dan Khatimah, K. 2024. Uji Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Fermentasi Dan Pemancingan. *Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar* 8(1): 8–15.
- Pramitha, D. A. I. dan Juliadi, D. 2019. Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Fermentasi Alami. *Cakra Kimia* 7(2): 149–154.
- Prayugo, M. P., Ersan, E. dan Delvitasari, F. 2018. Pengaruh Persentase Enzim Papain dan Bawang Putih pada Rendemen dan Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Agro Industri Perkebunan* 6(2): 113-123.
- Radhiah, A., Martunis, M. dan Erika, C. 2022. Karakteristik Fisikokimia dari *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang Diproduksi dengan Metode Penggaraman dan Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(2): 431–436.
- Rani, L. dan Lusiani, C. E. 2021. Efek Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dari Kelapa Daerah Probolinggo Dengan Konsentrasi Yeast 1% b/v. *Jurnal Teknologi Separasi* 2021(2): 470–476.
- Razelita, R., Marmaini, M. dan Setiawan, A. A. 2024. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Cara Penambahan Ragi Tempe. *Jurnal Indobiosains* 6(2): 54-59.
- Rifdah, R., Melani, A. dan Intelekt, A. A. R. 2021. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Enzimatis Menggunakan Sari Bonggol Nanas. *Jurnal Teknik Patra Akademika* 12(2): 18–25.
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R. dan Mardesci, H. 2022. Karakteristik Dan Analisis Kekerabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Ilmiah BPBD Kabupaten Indragiri Hilir* 8(1): 57–66.
- Sembodo, G. H. dan Lusiani, C. E. 2023. Pengaruh Waktu Fermentasi Selama < 24 Jam Menggunakan Ragi Roti Dengan Konsentrasi Nutrisi Ragi 6%B/V Terhadap Sifat Organoleptik VCO. *Jurnal Teknologi Separasi* 9(1): 11–19.

- Setyorini, A. A. dan Lusiani, C. E. 2022. Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Fermentasi Selama ≥ 24 Jam Menggunakan Ragi Roti Dengan Konsentrasi Nutrisi Yeast 6%. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 8(2): 377–384.
- Setyorini, D. 2022. Pengaruh Penggunaan *Rhizopus* sp. Pada Hasil Fermentasi *Virgin Coconut Oil* (VCO). 1: 214–217.
- Simangunsong, J., Febrina, E. dan Masyithah, Z. 2016. Pengaruh Penambahan Inokulum, Lama Fermentasi Dan Pengadukan Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknik Kimia USU* 5(3): 24–30.
- Slamet, N. S., Yusuf, G. Z. S., Husain, F., Mohamad, F., Wicita, P. S., Zulfiayu dan Yunus, F. A. M. 2023. Suplementasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Menurunkan Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas VCO. *Jurnal Katalisator* 8(1): 111–122.
- Sore, A. D., Sirhi, S. dan Astikawati, Y. 2019. Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa* 2(1): 26–31.
- Syahrani, A., Mulyawan, R., Azhari, A., Hakim, L. dan Nasrul, Z. A. 2023. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Metode Fermentasi Dengan Perbandingan Jenis Ragi Roti dan Ragi Tempe. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)* 3(5): 724-734.
- Ulumma, R. S. dan Lusiani, C. E. 2021. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik *Virgin Coconut Oil* (VCO) Yang Dihasilkan Dari Kelapa Daerah Banyuwangi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi* 7(2): 443–448.
- 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. *Jurnal Teknologi Terapan* 8(1): 417–423.
- Wiadnya, I. B. R., Urip, U., dan Minovriyanti, E. 2020. Pengaruh Penambahan Ragi Tempe (*Rhizopus* sp.) pada Pembuatan Minyak Kelapa Terhadap Mutu Minyak. *Jurnal Chem. Inf. Model* 53(9): 57–169.
- Widayat, R., Fauza, S. dan Hakim, S. 2024. Jurnal Sains Pertanian Pengaruh Lama Fermentasi Dan Penggunaan Kapang *Rhizopus Oligosporus* Dan Khamir *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Sains Pertanian* 8(2): 78–81.