

DAFTAR PUSTAKA

- Agyemang-Yeboah, F. 2011. *Health Benefitsof Coconut (Cocos nucifera Linn.) Seedsand Coconut Consumption. InNuts andSeeds in Health and Disease Prevention.Elsevier Inc.* 2(1): 361-367 <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-375688-6.10043-X>
- Alamsyah, 2015. *Upaya Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa Yang Dibuat.* Surabaya.
- Asfari, R., Afgani, C. A. A. 2023. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kualitas Mutu Minyak Kelapa (VCO) Khas Bima. *UTS Student Conference* 1(3): 207-214.
- Ariyanti, M., Suherman, C., dan Maxiselly, Y., dan Rosniawaty, S. 2018. Pertumbuhan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Pemberian Air Kelapa. *Jurnal Ilmu-Ilmu Khutanan dan Pertanian* 2(2): 201-212.
- Arrahman, A. R. 2019. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Kopra Terhadap Rendemen Minyak.* Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Tentang Syarat Kualitass, Cara Pengambilan Sampel, Cara Uji, Higiene, dan Penandaan Minyak kelapa *Virgin Coconut Oil* (VCO). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- 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 Waktu Fermentasi Terhadap Rendemen Dan Sifat Fisikokimia VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 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*. *Jurnal Teknologi Separasi* 2(3): 627-635.
- Doloksaribu, R. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Saccharomyces cerevisiae* dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil dan Mutu Minyak Kelapa Virgin Coconut Oil. Program Magister Biologi FMIPA USU. Medan.
- Efendi, Raswen, dan Sribudiani., E. 2007. Mutu Minyak Kelapa Dalam Pengolahan Secara Fermentasi (Pengaruh Konsentrasi Stater Nira Kelapa dan Ragi Roti). *Jurnal Ilmiah Pertanian* 4(1): 60-62.
- Erika C, Yunita D, dan Arpi N.A. 2014. Pemanfaatan Ragi Tapai Dan Getah BuahPepaya Pada EkstraksiMinyak Kelapa Secara Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6: 1-6.
- Firdana, K. P., dan Dewi, N. E. 2021. Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Rendemen Minyak Kelapa Pada Metode Basah. *Jurnal Teknologi Separasi* 7(2): 649-654.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Vaharta, E. 2021. Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian* 1(12): 2883-2888.
- Hadiangoro, S., Moentamaria, D., dan Syarwani, M. 2018, Efektifitas Penggunaan *Co immobilized - Lipase* pada Reaksi Esterifikasi Asam Lemak Hasil Hidrolisis Minyak Kelapa, *J. Tek. Kim. dan Lingkung*2(1): 23-24.
- Hayati, R. 2009. Perbandingan Susunan dan Kandungan Asam Lemak Bebas Kelapa Muda dan Kelapa Tua (*Cocos nucifera* L.) dengan Metode Gas Kromatografi. *Jurnal Floratek* 4(1): 18-28.
- Husnah, dan Nurlela. 2020. Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Universitas PGRI Palembang* 5 (1), 65-71.
- Ketaren, S. 1989. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kolo, M. M., dan Batu, M.S. 2023. Pelatihan pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin coconut oil*) Menggunakan Metode Endapan/Pendiaman Di Kelompok Tani Efata Desa Sunsea Kecamatan Naibenu Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6(1): 2622-6766.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1): 915.
- Leduc, M. 2002. *Coconut Oil*. [http://www. healingdaily.com](http://www.healingdaily.com). [16-9-2006]
- Lestari, G. A. D., dan Cahyadi, K. D. 2023. Analisis Mutu Minyak Kelapa (VCO) Yang Diperoleh Dari Buah Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Prosiding Simposium Kesehatan Nasional* 2(1): 7-12.
- Madaresa, R.P., Fatimah, F., dan Sangi, M S. 2014. Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang Dibuat dengan Metode Pengadukan dengan Adanya Penambahan Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) *Jurnal Mipa* 3(1): 44-48.
- Mappiratu, Fardiaz, D., dan Hasanuddin, A. 2003. Produksi dan Aplikasi Produk Monoasilgliserol dari Minyak Kelapa dalam Pengolahan Santan Awet. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 14(3):232-240.
- Massiara dan Wahyuni, S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Kualitas VCO (*Virgin Coconut Oil*) *Cocos nucifera*. Universitas Cokroaminoto Palopo. Bandung.
- Nababan, J., Sahrial., dan Sari, F. P. 2018. Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Biji Kemiri (*Aleurites Maluccana*) Dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Heksana. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian* 7(1): 368-376.
- Nabalah, Z. G. H., dan Lusiani, C. E. 2022. Efek Waktu Fermentasi Selama ≥ 24 Jam Terhadap Mutu *Virgin Coconut Oil* Menggunakan Ragi Tempe Dengan Nutrisi Yeast 6% B/V. *Jurnal Teknologi Separasi* 8(4): 937-944.

- Ndumuye, E., Langi, T.M., dan Taroreh, M.I.R. 2022. Karakteristik Kimia Tepung Muate (*Pteridophyta Filicinae*) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan* 3(2): 261-268.
- Ngatemin, Nurrahman, dan Isworo, J., T., 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi* 04(8): 9.
- Nodjeng, M., Fatimah, F., dan Rorong, J. A. 2013. Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap Sebagai Minyak Goreng Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Ilmiah Sains* 13(2): 102-109.
- Nugroho, L. B. A., Pranata, S., dan Purwijantiningsih, L. M. E. 2022. Biopreservasi Santan Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Dengan Serbuk Bakteriosin Dari *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilimiah Ilmu-Ilmu Hayati* 7(2): 160-171.
- Nurhidayah, E., Agustin, A., Indawati, I., Zamzam, Y., dan Nabila, S. P. 2022. Karakteristik VCO (*Virgin Coconut Oil*) Yang Dibuat Dengan Metode Pancingan dan Pemanasan Bertahap. *Jurnal Kesehatan Muhammadiyah* 3(1): 35-40.
- 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. *Jurnal Teknologi Separasi* 7(2): 536-542.
- 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, A. T. D., dan Khatimah, K. 2024. Uji Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Fermentasi Dan Pemancingan. *Jurnal Kesehatan Yamsi Makassar* 8(1): 8-15.
- Pramitha, D. A. I., dan Juliadi, D. 2019. Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada VCO (*Virgin Coconut Oil*) Hasil Fermentasi Alam. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry* 7(2): 149-154.
- Pramitha, D. A. I., Suantari, P. A., Gmelina, P. D., Suradnyana, I. G. M., dan Yuda, P. E. S. K. 2022. Kualitas Minyak Oles Yang Diproduksi Dari *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dan Bunga Cengkeh Dengan Variasi Suhu Pemanasan. *Jurnal Kimia* 16(2): 149-161.
- Putranto, K., Khairina, A., dan Anggraeni, T. 2022. Pengaruh Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*). *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan* 3(1): 1-10.
- Rachmawati, N. P., Sari, M. WW. 2023. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Dengan Menggunakan Metode Pemanasan. *TEDC* 17(3):174-181.
- Raghavendra, S.N., dan Raghavarao, K.S.M.S., 2010, *Effect of different treatments for the destabilization of coconut milk emulsion*, *Journal of Food Engineering* 97: 341–347.
- Ramadan, M., F. 2019 *Fruit Oils: Chemistry and Functionality* (209–221). Springer International Publishing. Switzerland.

- Sary, R., Syuhada, A., dan Afandi, D. 2021. Kaji Sistem Pemanasan Bertahap Pada Pengolahan Minyak Kelapa Murni. *Jurnal Teknik Mesin* 9(7): 1-6.
- Setiaji, B. dan Prayugo S. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. 8-10. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Setyaningsih., D., Apriyantono, A., dan Puspitasari, M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press. Bogor .Hal 59-60..
- 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% B/V. *Jurnal Teknologi Separasi* 88(2): 377-384.
- Silaban, D. 2022. Pengaruh VCO (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Ruam Popok pada Bayi di Puskesmas Talun Kenas Kecamatan stm Hilir Kabupaten Deli Serdang. nusantara : *jurnal ilmu pengetahuan sosial*. 9(1): 47–51.
- Silalahi, L. M., dan Daniel, G. 2024. *Manufacturing Virgin Coconut Oil (VCO) Through The Salt Method*. *Jurnal Ilmu Pendidikan Indonesia* 12(1): 34-41.
- Sinurat, D. I., dan Silaban, R. 2021. *Analysis of the Quality of Used Cooking Oil Used in Frying Chicken*. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology* 4(1): 21-28.
- Soekardi, Y. 2012. *Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit*. Yrama Widya. Bandung.
- Subagio, A. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan*, 20(1): 15–26.
- Suhery, W., N., Febrina, dan M., Permatasari, I., 2017. Formulasi Mikroemulsi dari Kombinasi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) dan Minyak Dedak Padi (*Rice Bran Oil*) Sebagai Penyubur Rambut. *Tradisional Medicine Jurnal*. 23(1): p 40-46.
- Sutardi, Santoso, U., dan Anggia. 2008. Pengaruh Pemanasan Kelapa Murni dan Teknik Pengunduhan Terhadap Rendemen dan Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Keteknikan Pertanian* 27(2): 135-142.
- Ummu, F. F. 2014. *Characteristic Study of Coconut Oil Extracted by Dry or Hot Methods*. Universitas Hassanuddin. Makasar.
- Widayat, R., Fauza, S., dan Hakim, S. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi dan Penggunaan Kapang *Rhizopus Oligosporus* dan Khamir *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Sains Pertanian* 8(2): 78-81.
- Yasser, M., Asfar, A., M., I., A., Istiyana, A., N., Asfar, A., M., I., T., dan Budianto, E., 2020. Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Deversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional. *Jurnal EDUSAINTEK*. 13(2): 112-114.