

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. I., Mandey, L. C., Langi, T. M., & Kandou, J. E. A. (2013). Pengaruh Perbandingan Santan Dan Air Terhadap Rendemen, Kadar Air Dan Asam Lemak Bebas (Ffa) Virgin Coconut Oil(Vco). *Cocos*, 3(6), 1–5.
- Bambang, S., & Surip, P. (2006). *Pembuatan VCO Berkualitas Tinggi*.
- Barlina, R., & Torar, D. (2009). Diversifikasi Produk Virgin Coconut Oil ( VCO ) Products Diversification of. *Balai Penelitian Tanaman Kelapa Dan Palma Lain*, 1–12.
- BPS. (2017). *Kabupaten Jember Dalam Angka*. BPS Kabupaten Jember.
- Comunity, A. P. C. (2009). Apcc standards for virgin coconut oil 1. 1. *APCC Stndrd*, 5–6.
- Damayanti, Y., Lesmono, A. D., & Prihandono, T. (2018). Kajian Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Rancangan Bahan. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 7(3), 307–314.
- Darmowuyono, W. (2006). *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil* (Cetakan Pe). PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Djoehana, S. (1984). *Kelapa*. Kanisius.
- Elfianus, G. (2008). Teknik pengolahan Virgin Coconut Oil menggunakan Ragi Tape. *Buletin Tehnik Pertanian*, 13(2), 69–72.
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D., & 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. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v17i3.5679>
- Farida, I. (2020). *Fisiologi Pascapanen untuk Tanaman Hortikultura*. Penerbit Deepublish.
- Firdaus. (2003). Analisis Pola Perubahan Viskositas. *ANALISIS POLA PERUBAHAN VISKOSITAS MINYAK GORENG Firdaus*, 1–62.
- Fithriyatul, A., & Evi, C. (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.  
<https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.280>
- Hi.Damin, S., Alam, N., & Sarro, D. (2017). Karakteristik Virgin Coconut Oil ( VCO ) Yang Di Panen. *E-J. Agrotekbis*, 5(4), 431–440.
- Muis, A. (2018). Pengaruh Metode Pengolahan dan Umur Panen Kelapa Terhadap Kualitas dan Kandungan Senyawa Fenolik Virgin Coconut Oil (Vco). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 97.  
<https://doi.org/10.33749/jpti.v8i2.2383>
- Palungkun, R. (2006). *Aneka Produk Olahan Kelapa (CET.13)*. Penebar Swadaya.
- Purwanto, D. (2006). Aplikasi Metode Pengadukan Pada Proses Pembuatan Virgin Coconut Oil. *Seminar Nasional Teknik Kimia Teknologi Oleo Dan Petrokimia Indonesia*, 7–8.
- Rachmawati, D. O., Suswandi, I., & Yasmini, L. P. B. (2022). Pendampingan Uji Kadar Air Kualitas Vco Berdasarkan Standar Nasional Indonesia Produksi Kwt Tunas Amerta. *Jurnal Widya Laksana*, 11(1), 158.  
<https://doi.org/10.23887/jwl.v11i1.39205>
- Rahmat, R. H., & Yudirachman, H. H. (2016). *Untung Berlipat dari Budi Daya Kelapa Tanaman Multi Manfaat* (S. Sigit (Ed.)). LILY PUBLISHER.
- Rezeki, T. I. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Secara Enzimatis Menggunakan Protease Yang Diisolasi Dari Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia). *Skripsi*, 1–95.
- Rifa'atul, A. (2010). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus) dan Lama Pemeraman Terhadap Rendemen Dan Kualitas Minyak Kelapa (Cocos nucifera L) (Skripsi)*. 1–131.
- Rindengan, B., & Novarianto, H. (2004). *Pembuatan dan Pemnafaatan Minyak Kelapa Murni*. Penebar Swadaya.
- S. Ketaren. (2005). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Univeritas Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) *Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. (2011). 36.  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

- Soedijanto. (1991). *Kelapa*. CV Yasaguna Anggota IKAPI.
- Suastuti, D. A. (2009). Kadar Air Dan Bilangan Asam Dari Minyak Kelapa Yang Dibuat Dengan Cara Tradisional Dan Fermentasi. *Jurnal Kimia*, 3(2), 69–74.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). Fisiologi dan teknologi pascapanen. In *Udayana University Press 2017* (Vol. 1, Issue Agricultur).
- Suryani. (2020). Virgin Coconut Oil (VCO) Dapat Digunakan Sebagai Obat Menbunuh Covid-19. *Inpirasi Untuk Kedjayaan Bangsa*. [https://scholar.google.com/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=en&user=L\\_cy6fsAAAAJ&pagesize=100&citation\\_for\\_view=L\\_cy6fsAAAAJ:isU91gLudPYC](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=L_cy6fsAAAAJ&pagesize=100&citation_for_view=L_cy6fsAAAAJ:isU91gLudPYC)
- Sutiah, Firdausi, K. S., & Budi, W. S. (2008). Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*, 11(2), 53-58–58.
- Tari, A. intan N., Cahyani, A., & Asmoro, N. W. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Rendemen dan Sifat Fisikokimia VCO (Virgin Coconut Oil). *Pro Food*, 7(1), 852–858. <https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.188>
- Wahyuni, M. (2000). Bertanam Kelapa Kopyor. *Bertanam Kelapa Kopyor*, 23.
- Wahyuni, & Mita. (2000). *Bertanam Kelapa Kopyor*. Penebar Swadaya.
- Winarno, F. . (2008). *Kimia pangan dan gizi*. M. Brio Press.