

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). <https://doi.org/10.35791/COCOS.V3I6.2746>
- Aji, G. K., Purwanto, D., & Rivai, M. 2018. Pengendali Kecepatan pada Alat Sentrifugasi Menggunakan Metode Logika Fuzzy. *JURNAL TEKNIK ITS*, 7, A325.
- Anwar, Salima, & Reza. 2016. Perubahan Rendemen Dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada Berbagai kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*, 10(2), 53.
- Asy'ari, M., & Cahyono, B. 2006. Pra-Standardisasi : Produksi Dan Analisis Minyak Virgin Coconut Oil (Vco) Pre-Standardization : Production and Analysis Virgin Coconut Oil (Vco). *J. Kim. Sains*, 9(3), 74–80.
- Aziz, T., Olga, Y., & Sari, A. P. 2017. Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Penggaraman. *Teknik Kimia*, 23(2), 129–136.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Minyak kelapa virgin (VCO). *Badan Standarisasi Nasional*, 1–28.
- Enig, M. . 1998. Luric oils as antimicrobial agents: theory of effect, scientific rationale, and dietary applications as adjunct nutritional support for HIV-infected individuals. *Watson, R.R Nutriens and Foods in AIDS*, 81–97.
- Hapsari, N., & Welasih, T. 2013. Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan metode sentrifugasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Jumiati, E., Darwanto, D. H., Hartono, S., & Masyhuri. 2013. Analisis saluran pemasaran dan margin pemasaran kelapa dalam di daerah perbatasan Kalimantan Timur. *Agrifor*, 12(1), 1–10.
- Lumbantoruan, P., & Yulianti, E. 2016. *Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Pelumas (OLI)*. 13(2), 26–34.
- Mar'i, D. 2023. Pengaruh Kecepatan dan Lama Sentrifugasi Terhadap Rendemen dan Kualitas Virgin Coconut Oil pada Metode Enzimatis. *Skripsi Universitas Jambi*, 23–30.

- Maradesa, R. P., Fatimah, F., & 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. <https://doi.org/10.35799/jm.3.1.2014.3906>
- Marlina, Dwi, W., Yudiastira, & Engineering, I. P. &. 2017. Pembuatan Virgin Coconut Oil Dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman Dengan NaCl Dan Garam Dapur. *Jurnal Chemurgy*, 01(2), 8.
- Palilingan, S. C., & Pungus, M. 2018. Produksi enzimatis Virgin Coconut Oil (VCO) dengan enzim bromelin serta pemurniannya menggunakan adsorben zeolit. *Fullerene Journal of Chemistry*, 3(2), 70–74. <https://doi.org/10.37033/FJC.V3I2.41>
- Purwanto, D. (2006). Aplikasi Metode Pengadukan Pada Proses. *Teknologi Oleo Dan Petrokimia Indonesia*.
- 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>
- Rani, L., & 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. *DISTILAT: JURNAL TEKNOLOGI SEPARASI*, 7(2), 470–476. <http://distilat.polinema.ac.id/index.php/distilat/article/view/264>
- Sherliana, Sitorus, I. M., Melati, A. R., Putra, K. A., & Putri, N. P. 2021. *Murni (Virgin Coconut Oil) Dengan Metode Fermentasi The Effect Of Mass Addition Of Saccharomyces Cerevisiae On The Virgin Coconut Oil Yield*. 05(200), 72–79.
- Susanti, N. M. P., Widjaja, I. N. K., & Dewi, N. M. A. P. 2015. Pengaruh waktu sentrifugasi krim santan terhadap kualitas. *Jurnal Farmasi Udayana*, 1, 1–6.
- Widiyanti, R. A. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (VIRGIN COCONUT OIL) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. *Pengaruh Pemberian Sari Jahe Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Ikan Tongkol*, 4(2007), 339–345.
- Yasser, M., Asfar, A., Istiyana, A. N., Asfar, A., & ... 2020. *Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Diversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional*. 542–547.