

## DAFTAR PUSTAKA

- A'la, H. I. (2016). *Pengaruh konsentrasi ekstrak enzim papain kasar dari daun pepaya (carica papaya l.) dan lama pemeraman terhadap rendemen dan kualitas minyak kelapa (cocos nucifera l.)*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ahmd, 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).
- Akhirina, Y. I. (2022). *Pengaruh Lama Penyimpanan Buah Kelapa (Cocos nucifera L.) Terhadap Kualitas VCO (Virgion Cococnut Oil) HALAMAN SAMPUL. 1, 37.*
- Andaka, G., & Arumsari, S. (2016). Pengambilan minyak kelapa dengan metode fermentasi menggunakan ragi roti. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2), 68–72.
- Anna Rizky Utami, P., Misbah, S. R., Yunus, R., & others. (2017). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli Pada Kelapa Parut Yang Dijual Dipasar Kota Kendari*. Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Berlian, Z., Aini, F., & others. (2016). Uji kadar alkohol pada tapai ketan putih dan singkong melalui fermentasi dengan dosis ragi yang berbeda. *Jurnal Biota*, 2(1), 106–111.
- Cristianti, L. (2009). *Pembuatan minyak kelapa murni (virgin coconut oil) menggunakan fermentasi ragi tempe.*
- Hasanah, U. (2012). Minyak Kelapa Hasil Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Dengan Konsentrasi Dan Lama Fermentasi Yang Bervariasi. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 11(1).
- Ihsan, Z. (2018). Studi pembuatan minuman isotonic perbahan bakuair kelapa tua (Cocos Nucifera L) dan ekstrak belimbing wuluh (Avverhoa Bilimbi L) menggunakan metode sterilisasi Non-Thermal selama penyimpanan. *Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2011). Produksi Tanama kelapa (Cocos nucifera L.). Ambon. *fakultas pertanian Universitas Patimura*.
- Marlina, M., Wijayanti, D., Yudiastari, I. P., & Safitri, L. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan NaCl dan Garam Dapur. *Jurnal Chemurgy*, 1(2), 7–12.
- 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). *Edufortech*, 1(1).
- Pasaribu, A. S., & others. (2022). *Uji Efektivitas Limbah Tempurung Kelapa*

(*Cocos Nucifera*.) Sebagai Bahan Pembuatan Briket Menggunakan Perekat Lateks. UIN Ar-Raniry.

- Rahmawati, E., & others. (2018). Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) dengan proses fermentasi dan enzimatis. *Journal of Food and Culinary*, 1(1), 1–6.
- Rezeki, T. I. (2018). *Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Secara Enzimatis Menggunakan Protease Yang Diisolasi Dari Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia)*. Universitas Sumatera Utara.
- Saputra, O. (2016). Analisis Mutu Kimia Minyak Kelapa (*Cocos nucifera* L) yang Dibuat secara Tradisional dan Fermentasi Dengan Waktu Penyimpanan Yang Berbeda. *pertanian*, 2(1), 5–20.
- Setiaji, B., & Prayugo, S. (2006). Membuat VCO Berkualitas Tinggi. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Silaban, R., Manullang, R. S., & Hutapea, V. (2014). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) melalui kombinasi teknik fermentasi dan enzimatis menggunakan ekstrak nenas. *Jurnal pendidikan kimia*, 6(1), 91–100.
- Sinaga, E. H., Simbolon, A. F., & Setyaningrumm, B. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dari Kelapa Hibrida dengan metode enzimatis dan aplikasinya sabun padat transparan. *Jurnal Chemurgy*, 1(1), 16–21.
- Syah, A. N. A. (2005). *Virgin coconut oil: minyak penakluk aneka penyakit*. AgroMedia.
- Wahyuning, dkk. (2010). *Pembuatan Minyak Kelapa Secara Enzimatis Dengan Memanfaatkan Kulit Buah Dan Biji Pepaya Serta Analisis Sifat Fisikokimianya*. 15, 181–185.
- Winarno, F. G. (2015). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Jariyah, J., & Purnomo, Y. (2007). VCO (Virgine Coconut Oil) Preparation by Enzymatic Method Using Crude Papain. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2).
- Wong, Y. C., & Hartina, H. (2014). Virgin coconut oil production by centrifugation method. *Orient. J. Chem*, 30(1), 237–245.