

DAFTAR PUSTAKA

- Abudu, L., K. Kamaruddin, dan F. Hulopi. 2020. Pemanfaatan ragi tape dalam pembuatan virgin coconut oil (VCO) melalui teknik fermentasi. *Jurnal Agrohut*. 11(2)
- Adnan N.S, dkk ., 2016, Pembuatan VCO Dengan Penambahan Ragi Roti (*Saccharomyces Cerevisiae*), Prodi Teknologi Pangan Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Dan Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo – Kendari Amin, Sarmidi. 2009. *Cocopreneurship - Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Yogyakarta:Lily Publisher. 166 hal.
- Alvina, A.,Hamdani, D.H., 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional.Jurnal Ilmiah Pangan Halal,1(1).
- Amin, Sarmidi. 2009. *COCOPRENEURSHIP: Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*.Yogyakarta. Penerbit Lily Publisher. 166 hal.
- Andaka. G dan S. Arumsari, 2016. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. Yogyakarta. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri,Institut Sains & Teknologi AKPRIND
- Andi, N.A. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Tangerang:PT AgroMedia Pustaka
- AOAC, 2004. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington. APCC. Standard for Virgin Coconut Oil
- Arimbawa. I.W.P, 2016. Bahan ajar ekologi tanamam oleh : ir . i wayan pasek arimbawa , mp program studi agroekoteknologi 2016. 1–83.
- Asiah, N., Astuti, R. M., Cempaka, L., & Setiani, R. (2019) 'Physical and Chemical Characteristic of Virgin Coconut Oil under Mix Culture Fermentation Technique', *Journal of Physics: Conference Series*, 1364(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1364/1/012009>
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribuan Ton), 2019-2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/54/132/1/produksi-tanaman-perkebunan.htm> [Diakses pada June 25, 2023].
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 7381-2008 : Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. Jakarta Indonesia. Badan Standarisasi Nasional
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Malang.
- Cristianti, L dan A.H. Prakosa. 2009. Pembuatan minyak kelapa murni menggunakan fermentasi ragi tempe. *Jurnal Agroekoteknologiurnal Kimia*

- Dirjenbun. 2021. Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020- 2022. Jakarta. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan
- Fathurahmi, S., Spetriani , Asrawaty , P.H. Siswanto, 2020. Penambahan Ragi Roti dan Lama Fermentasi pada Proses Pengolahan Virgin Coconut Oil. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 5 (2):48-53.
- Indrayani, F.R. 2022. Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*). Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Jasman, 2019. Minyak Kelapa: Teknik Pembuatan secara Fermentasi. Gedung FKIP Undana, Kupang. PMIPA PRESS.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Kusuma Y.C.C. , I Dewa Gde Mayun Permana , P.T. Ina. 2022. Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali
- Mardiatmoko G. Dan M. Ariyanti, 2018. Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera L.*). Ambon. Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura
- Meilina, hesti., Asmawati & Ryan M. Kajian Penambahan Ragi Roti dan Perbandingan VolumeStater dengan substrat Terhadap rendamen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO). Universitas syah Kuala Banda Aceh. *Jurnal Reaksi (Journal of science and thecnology)* V0l.8 No.17 ISSN: 1693-248X
- Mujdalipah, Siti. 2016. Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia dalam Proses Fermentasi Santan terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, dan Kadar Asam Lemak Bebas Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Pendidikan UPI*. Vol 1(1).
- Nadia, L. (2010). Analisis Kadar Air Bahan Pangan. *Bahan Ajar*, 218.
- Nilu, Handayani, “Pemanfaatan Limbah Nangka sebagai Penganekaragaman Makanan”, *Jurnal Warta Edisi 47 Januari Tahun 2016*, hal 1Rahmawati, E. dan N. Khaerunnisya. 2018. Pembuatan vco (virgin coconut oil) dengan proses fermentasi dan enzimatis. *Journal of Food and Culinary*. 1(1):1–6.
- Pramitha, D. A. I. dan A. A. C. Wibawa. 2021. Pemanfaatan virgin coconut oil (vco) dalam kehidupan sehari-hari di desa cemagi badung bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*. 2(1):24.

- Rachmawati D.O , Iwan Suswandi , L. P. Budi Yasmini, 2022. Pendampingan Uji Kadar Air Kualitas VCO berdasarkan Standar Nasional Indonesia Produksi KWT Tunas Amerta. Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA FMIPA, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Radu, J. 2015. Teknologi Fermentasi dalam Pembuatan Minyak Kelapa. Kupang. Multi Global Makassar.
- Rahmawati, A. 2010. Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi Kayu (*Manihot utilissima* Pohl.) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.) pada Produksi Bioetanol Menggunakan.
- Rahmawati, E. dan N. Khaerunnisya. 2018. Pembuatan vco (virgin coconut oil) dengan proses fermentasi dan enzimatik. *Journal of Food and Culinary*. 1(1):1–6.
- Rochintaniawati, D. 2019. Pembuatan ragi tape dan tape. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9):56–62.
- Rukmana, R. dan H. Yudirachman. 2016. *Untung Berlipat Dari Budi Daya Kelapa*. Yogyakarta: LILY PUBLISHER.
- Rusmanto DP. 2004. *Analisis kualitatif dan kuantitatif minyak kelapa hasil ekstraksi secara fermentasi [skripsi]*. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Saras .T, 2023. (Virgin Coconut Oil): Manfaat dan Penggunaan. Semarang – Central Java. Tiram Media.
- Sarwono, B., 2000, *Membuat Tempe dan Oncom*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2008. Bertanam Kelapa. Kanisius.Yogyakarta. *Jurnal Symbiosis I* (2) 102-101
- Sobari, E. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Andi Publisher
- Sudirman, Marilyn Lasarus Kondolayuk Ayunda Sriwahyuningrum I Made Elia Cahaya Ni Luh Seri Astuti, Jan Setiawan Willy Yavet Tandirerung Sitti Rahmi, Diah Oga Nusantari Farah Indrawati Nurul Laili Fitriya Nurul Aziza, Nia Kurniawati Aditya Wardhana Tita Hasanah, 2023. *Metode Penelitian 1*. Kota Bandung- Jawa Barat. CV. Media Sains Indonesia.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: UNESA University Press
- Suwanto, Y. Octavianty, dan S. Hermawanti. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Syahriani .A , Rizka Mulyawan, Azhari, Lukman Hakim, Nasrul ZA, 2023. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Menggunakan Metode Fermentasi dengan Perbandingan Jenis Ragi Roti dan Ragi Tempe. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh.

- Thieme, J.G., “*Coconut Oil Processing FAO Agriculture Development*”. Paper (Rome, 1968).
- Vashinta, B.R. and Sinha A.K., 2010, “*Botany for Degree Students-Fungi*”, S.Chand & Company Ltd., Ram Nesar, New Delhi
- Wiadnya, I.B., Urip, dan E. Minovriyanti. (2016). Pengaruh penambahan ragi tempe (*Rhizopus sp*) pada pembuatan minyak kelapa terhadap mutu minyak. 64-72
- Wong, Y.C, dan Hartina, H. 2014. *Virgin Coconut Oil Production by Centrifugation Method*. Malaysia. Oriental Journal of Chemistry
- Waisundara, V.Y., Perera, C.O., and Barlow, P.J., 2004, *Effect of Different Pre-Treatment of Fresh Coconut Kernels on Some of the Quality Attributes of the Coconut Milk Extracted*, Department of Chemistry, Food Science and Technology Program, National University of Singapore, Singapore, pp. 771-777.
- Witono, Y., Aulanni'am, Subagio, A., dan Widjanarko, S. B., 2007, *Ekstraksi Virgin Coconut Oil Secara Enzimatis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri (Calotropis gigantea)*, AGRITECH, Vol. 27., No. 3, hal. 100 – 106.