

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C. dan Reza. S. 2016. *Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (Vco) Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi*. Jurnal Teknotan Vol. 10 No. 2. Hal. 52-61.
- Agarwal, R.K. dan SJD Bosco. 2017. *Extraction Processes of Virgin Coconut Oil*. India: Jurnal MOJ Food Processing & Technology. Vol.4 Issue 2. 00087
- Arimbawa, I.W.P. 2016. *Pengembangan Industri Tanaman Produksi (Buku Ajar Mata Kuliah)*. Prodi Agroekoteknologi. Denpasar. Universitas Udayana.
- Badan Standarisasi Nasional, B.S. 2008. *Standar Nasional Indonesia Minyak Kelapa Virgin (VCO) SNI 7381-2008*. Jakarta.
- Bahri. S. 2021. *Pembuatan VCO memanfaatkan Bonggol Nanas Sebagai Sumber Bromelin Di Desa Bale Kabupaten Donggala Provinsi Sulawesi Tengah*. Palu. Jurnal Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat, p. 117-125
- Bintang, S.D. dan Ervina, D. 2021. *Virgin Coconut Oil (VCO): Pembuatan, Keunggulan, Pemasaran dan Potensi Pemanfaatan Pada Berbagai Produk Pangan Purwokerto*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol 40. No.2 p. 103-110
- Burhannuddin1, I W, Tresnanda, B. 2017. *Daya Hambat Virgin Coconut Oil Terhadap Pertumbuhan Jamur Candida Albicans Isolat Vagina*. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol. 6, No. 2. 209 – 219.
- Dayrit, F. M. (2015). *The Properties of Lauric Acid and Their Significance in Coconut Oil*. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, Vol. 92 hal. 1–15.
- DjieAnita. 2022. *Manfaat Buah Kelapa Untuk Tubuh*. Artikel. <https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-buah-kelapa>. Didownload 30 Juni 2023 jam 19.13
- Dumancas, G. Lakshmi, C. Castles, S, 2016. *Health Benefits Of Virgin Coconut Oil*. Encyclopedia of Toxicology 3rd Edition. Editor: Brittany Holt Nova Science Publishers, Inc.

- Fathurrahmi, S. Septriani. Asrawaty. Siswanto, H. 2020. *Penambahan Ragi Roti Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan Virgin Coconut Oil*. Jurnal Pengolahan Pangan 5 (2) Hal48 – 53
- Hikmawati, F. 2020. *Metodologi Penelitian*. Depok. Rajawali Pers.
- Ilyas. 2020. *Isolasi dan Karakterisasi Enzim Bromelain dari Bonggol dan Daging Buah Nanas (Ananas comosus)*. Depok. Jurnal Chemica Vo/. 21 No. 2.p. 133-141.
- Ishak. 2016. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*. Aceh. Jurnal Teknologi Kimia Unimal 5 (1). P. 66-77.
- Isyanti, M dan Shinta, D.S. 2021. *Fraksinasi Asam Laurat, Short Chain Triglyceride (SCT) dan Medium Chain Triglyceride (MCT) dari Minyak Kelapa Murni*. Warta IHP/Journal of Agro-based Industry Vol.38 No.2 12 2021: 160-168
- Kemendag RI, 2017. *Warta Ekspor*. Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta
- Lusiani, C.E dan Ita P. 2022. *Sifat Fisik VCO Hasil Fermentasi Selama > 24 Jam Menggunakan Ragi Tempe dengan Konsentrasi Nutrisi Yeast 2% B/V*. Jurnal Teknologi Separasi. Vol. 8 (3). Hal 451 – 459
- Mahargiyani, W dan Arina, N. 2017. *Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Berpotensi sebagai Anti Kandidiasis*. EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan) Vol.2, No.2. hal. 161 – 173.
- Mardiatmoko, G. dan Mira, A. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera. L)*. Ambon BPFPP.
- Masri. 2013. *Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin dari EkstrakKasar Batang Nanas (Ananas comosus) Berdasarkan Variasi pH*. Makassar.Jurnal Ilmiah Biologi Biogenesis. Vol 1, No. 2, Desember 2013, hal 116-122.
- Mirna, 2021. *Fraksinasi Asam Laurat, Short Chain Triglyceride (SCT) dan Medium Chain Triglyceride (MCT) dari Minyak Kelapa Murni*

- Nester, 2021. (<https://www.researchnester.com/reports/virgin-coconut-oil-market-global-demand-analysis-opportunity-outlook-2023/253>) [diakses pada 12 Maret 2021]
- Nurhasnawati, dkk. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W.Sjahrane Samarinda*, Jurnal Ilmiah Manuntung, 1(1), 25-30, 2015
- Nuraeni, F. dkk. 2021. *Kajian Pustaka Karakterisasi Enzim Bromelin pada Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.) dari Berbagai Negara terhadap Pengaruh Suhu dan pH*. Prosiding Farmasi. Volume 7, No. 2. Hal. 786 – 793
- Nurhidayah, dkk. 2013. *Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kasar Batang Nanas (Ananas comosus) Berdasarkan Variasi pH*. Jurnal Ilmiah Biologi Genesis Vol. 1 No.2 Hal. 116-122.
- Oktaviana, D. 2015. *Optimalisasi Proses Pemisahan Virgin Coconut Oil(VCO) Secara Enzimatis Menggunakan Ekstrak Bromelin kasar (Ananas comosus L. Merr)*. Skripsi. Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Palilingan, S. dan Meity, P. 2019. *Produksi Enzimatis Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Enzim Bromelin Serta Pemurniannya Menggunakan Adsorben Zeolit. Fullerene Journ. Of Chem Vol.3 No.2 hal. 70-74.*
- Paputungan, M. 2021. *Optimasi Penggunaan Starter dengan Metode Pancingan dan Fermentasi Berbantuan Bakteri Saccharomyces cerevisiae untuk Optimalisasi Pemisahan Lemak, Protein dan Air pada Pembuatan VCO*. Jamb.J.Chem.,2021, Volume 3 (1), 57-68
- Pradhana, A.Y. dan Engelbert, M. 2020. *Pengaruh Jenis Kelapa terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minyak Goreng Kelapa dengan Metode Pemanasan Bertahap*. Kendari. Prosiding Seminar Nasional Pertanian: “Pembangunan Pertanian dan Pangan di Era Disrupsi”
- Putri, dkk. 2020. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Menggunakan Enzim Bromelin di Kampung Kekupu, Depok*. Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi, 4 (1) p. 38-43

- Putri, D.R, dkk. 2023. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas (Ananas comosus) pada pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) secara enzimatis*. SSJ: Sains dan Sains Terapan Volume I, Nomor 2: 6-10
- Pungus, M dan Septiany C.P. 2018. *Produksi Enzimatis Virgin Coconut Oil(VCO) dengan Enzim Bromelin serta Pemurniannya Menggunakan Adsorben Zeolit. Fullerene Journal of Chemistry*. 3 (2): 70
- Rahmawati, dkk. 2022. *Pendampingan Uji Kadar Air Kualitas Vco Berdasarkan Standar Nasional Indonesia Produksi KWT Tunas Amerta*. Jurnal Widya Laksana, Vol.11, No.1. hal 158 – 164
- Rifdah, dkk. 2021. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)dengan Metode Enzimatis Menggunakan Sari Bonggol Nanas*. Jakarta. Jurnal Teknik Patra Medika Vol. 12 (02) p.18-25.
- Salahuddin, F dan Nana, S. 2014. *Ekstraksi Minyak Kelapa Secara Fermentasi Untuk Mempertahankan Mutu Asam Lemak Rantai Sedang*. Biopropal Industri Vol. 5 No.1. p. 23 – 28
- Safitri, dkk. 2017. *Pembuatan Virgin Coconut Oil Dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman Dengan NaCl dan Garam Dapur*. Jurnal Chemurgy, Vol. 01, No.2, p. 7-12.
- Saina, A. dkk. 2023. *Metode Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Variasi Crude Enzim Bromelin dan Crude Enzim Papain*. Chemical Engineering Journal Storage 3:3 p. 362-375.
- Sarro, D. Dkk. 2017. *Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO) yang Dipanen pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh*. Jurnal e-J Agrotekbis. Vol. 5 (4). p 431-440.
- Sukandar,D. 2009. *Sifat Fisiko Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni Rvcoi Hasil Fermentasi Rhizopus Orizae*. JKTI, Vol. 11, No.2 Hal. 7 – 14.

- Syafnir, L. dkk. 2021. *Kajian Pustaka Karakterisasi Enzim Bromelin pada Nanas (Ananas comosus (L) Merr.) dari Berbagai Negara terhadap pengaruh suhu dan pH*. Bandung. Prosiding Farmasi.
- Wati., D dan Siti. J. 2020. *Efektifitas Ekstrak Bonggol Nanas (Ananas comosus) L. Merr Terhadap Escherichia coli*. Denpasar. Jurnal Meditory. Vol.8 No.2. p-95-100.
- Warta Ekspor. 2017. *Optimalisasi Bahan Baku Kelapa*. Jakarta. Kementrian Perdagangan Republik Indonesia.
- Widiyanti, R.A. 2015. *Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Antibiotik Kesehatan dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015*. Malang. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015.
- Yunus, M. Dkk. 2018. *Pemisahan Asam Laurat dari Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Saponifikasi dan Sonikasi*. Prosiding Seminar Politeknik Negeri Lhokseumawe. Vol 2.No.1.
- https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanamanelapa/#2_Morfologi_Batang
diakses pada tanggal 30 Juni 2023 Pukul 19.30
- <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1074/nilai-kandungan-gizi-kelapa-tuadaging-segar>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2023 pukul 16.00
- <https://www.ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-buah-nenas-manfaat-buah-nenas-bagi-kesehatan/>. Diakses pada tanggal 6 September 2023 pukul 11.00