

DAFTAR PUSTAKA

- Abast, M. A., Koleangan, H. S. J., & Pontoh, J. (2015). Analisis Asam Lemak Dalam Minyak Kelapa Murni Menggunakan Derivatisasi Katalis Basa. *Jurnal MIPA*, 4(2), 29. <https://doi.org/10.35799/Jm.5.1.2016.11408>
- Anwar, C., & Salima, R. (2016). Perubahan Rendemen Dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*, 10(2), 51–60. <https://doi.org/10.24198/Jt.Vol10n2.8>
- Asriani, D. (2006). *Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Minyak Kelapa Murni*. IPB University.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 73812008: Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO). In *Badan Standarisasi Nasional*.
- Bambang Setiaji, S. P. (2006). Membuat VCO Berkualitas Tinggi. *Minyak Kelapa, Minyak Kelapa, Manufactur*, 1–83.
- Budiman, A., Hintono, A., & Kusrahayu, K. (2012). Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan Dan Tingkat Kekenyalan. 1(2), 219–227.
- Bukhari, M. R. (2022). Pelatihan Fermentasi Tempe. *BARAKATI: Journal Of Community Service*, 01(1), 10–14.
- Cristianti, L. (2009). Pembuatan Minyak Kelapa Murni Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe. *Jurnal Agroekoteknologiurnal Kimia*.
- Ditjenbun. (2023). Statistik Perkebunan Jilid I 2022-2024. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Dwi Sutanto, T. D., Ratnawati, D., & HP, A. M. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Enzimatis Dan Fermentasi. *Indonesian Journal Of Community Empowerment And Service (ICOMES)*, 1(1), 6–9. <https://doi.org/10.33369/Icomes.V1i1.18978>
- Gun Mardiatmoko, M. A. (2018). *Gun Mardiatmoko PRODUKSI TANAMAN KELAPA (Cocos Nucifera L.)* (Issue February).
- Halodoc. (2023). *Lebih Sehat Dari Minyak Kelapa, Ini 7 Manfaat Virgin Coconut Oil*. <https://www.halodoc.com/artikel/lebih-sehat-dari-minyak-kelapa-ini-7-manfaat-virgin-coconut-oil>
- Handayani, R., Sulisty, J., & Rahayu, R. D. (2008). Extraction Of Coconut Oil (Cocos Nucifera L.) Through Fermentation System. *Biodiversitas Journal Of Biological Diversity*, 10(3), 151–157. <https://doi.org/10.13057/Biodiv/D100309>
- HT, L. (2008). *Pelestarian Sumber Daya Genetik Kelapa Sebagai Komuditas Unggulan Dalam Pengembangan Lahan Rawa Pasang Surut Dan Lebak*. 234-

258.

- Indrayani, F. R. (2022). Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe Dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Skripsi Oleh: Fitri Rokhi Indrayani Nim. 15630110 Program Studi Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malauana Malik.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan* (1st Ed.). UI Press.
- Kristiana, M. (2018). *Alat Pengatur Kelembaban Tanah Secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler Atmega8535*. Universitas Sumatera Utara.
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. (2018). (Cocos Nucifera L.) Gun Mardiatmoko. In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura* (Issue February).
- 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. <https://doi.org/10.30872/CMG.V1i2.1139>
- Meilina, H., Asmawati, & Moulana, R. (2010). Kajian Penambahan Ragi Roti Dan Perbandingan Volume Starter Dengan Substrat Terhadap Rendemen Dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Reaksi (Journal Of Science And Technology)*, 8, 25–33.
- 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>
- 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). *Fortech*, 1(1), 10–15.
- Nodjeng, M., Fatimah, F., & Rorong, J. A. (2013). Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap Sebagai Minyak Goreng Dengan Penambahan Wortel (Daucus Carrota L.). *Jurnal Ilmiah Sains*, 13(2), 102. <https://doi.org/10.35799/JIS.13.2.2013.3053>
- Pasaribu, A. S. (2022). Uji Efektivitas Limbah Tempurung Kelapa (Cocos Nucifera.) Sebagai Bahan Pembuatan Briket Menggunakan Perak Lateks. *Fakultas Sains Dan Teknologi*.
- Pontoh, J., & Buyung, N. T. N. (2011). Dengan Dua Peralatan Kromatografi Gas Fatty Acid Analysis In Virgin Coconut Oil (VCO) With Two Types Gas Chromatography. *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(2), 274–281.
- Pratiwi, I., Pardi, Yunus, M. (2018). Pemisahan Asam Laurat Dari Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Saponifikasi Dan Sonikasi. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 2(1), 235–239.

- Razelita, Marmaini, M., & Arif Setiawan, A. (2024). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Cara Penambahan Ragi Tempe. *Indobiosains*, 6(2), 54–59. <https://doi.org/10.31851/Indobiosains.V6i2.15911>
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik Dan Analisis Kekekabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57–66. <https://doi.org/10.47521/Selodangmayang.V8i1.236>
- Rukmana, H. R. Dan Y. H. H. (2016). *Untung Berlipat Dari Budidaya Kelapa* (Edisi 1). Lily Publisher.
- Saras, T. (2023). *Mengenal VCO (Virgin Coconut Oil): Manfaat Dan Penggunaan*. Tiram Media.
- Setiaji, B. Dan S. P. (2006). *Membuat VCO Berkualitas Tinggi / Bambang Setiaji, Surip Prayugo* (Cet. 2). Penebar Swadaya.
- Suwarto, Octaviany, Y., & Hermawati, S. (2019). *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya Grup.
- Syah, A. N. A. (2005). *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Agromedia.
- 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>
- Utami, A. R. (2017). *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Kendari Jurusan D-Iii Kebidanan 2017*.
- Widarta, I. W. ., Nocianitri, K. A., & Sari, L. P. I. P. (2013). Ekstraksi Komponen Bioaktif Bekatul Beras Lokal Dengan Beberapa Jenis Pelarut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 75–79.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., & Suwarastuti, A. (2006). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat Pada Proses Perendaman Tulang Sapi Terhadap Rendemen, Kadar Abu Dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*, 33(1), 55–61.