

DAFTAR PUSTAKA

- Dauman Mar'i. (2023). Pengaruh Kecepatan dan Lama Sentrifugasi Terhadap Rendemen dan Kualitas Virgin Coconut Oil pada Metode Enzimatis. *Skripsi Universitas Jambi*, 23–30.
- Dayrit, F. M. (2015). The Properties of Lauric Acid and Their Significance in Coconut Oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 1, 92. <https://doi.org/10.1007/s11746-014-2562-7>
- Direktorat Jendral Perkebunan Kemenpan RI. (2022). Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022. In *Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan*.
- Dwi Permana, F., Indarto, C., (2023). Pengaruh Konsentrasi Enzim Bromelin terhadap Kualitas Minyak Kelapa Murni (*Cocos nucifera*). *Agroindustrial Technology Journal*, 7(2), 98–111. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v7i2.9609>
- Fachry, A. R., Oktarian, A., & Wijanarko, D. W. (2006). Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Sentrifugasi. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2006*, 19–20.
- Fatimah, F., & Sangi, M. E. C. (2010). Kualitas Pemurnian Virgin Coconut Oil (VCO) Menggunakan Beberapa Adsorben. *Chemistry Progress*, 3(2), 65–69.
- Hieronymus Budi Santosa. (1998). Sari Buah Nanas. In *Teknologi Tepat Guna*. Kanisius Yogyakarta (Anggota IKPI).
- Hikmawati, F. (2020). Metodologi Penelitian. In *Rajawali Pers* (p. 224). Depok, Rajawali pers.
- Ishak, I., Aji, A., & Israwati, I. (2019). Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 8(1), 57. <https://doi.org/10.29103/jtku.v8i1.1917>
- Karimah, I., Ilmiah, S. N., & Rahma, Y. A. (2022). Pengaruh Pemberian Variasi Ekstrak Biji Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Lama Pemeraman dalam Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Hasil Rendemen. *Bio Sains: Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(1), 8–17.
- Landang, F., Jasman, J., & Sudirman, S. (2022). Analisis Rendemen dan Kualitas

- Virgin Coconut Oil (VCO) yang Dibuat dengan Pengasaman Menggunakan Cuka Lontar. *Jurnal Beta Kimia*, 2(2), 28–35. <https://doi.org/10.35508/jbk.v2i2.9185>
- Laras Cristianti dan Adi Hendra Prakosa. (2009). Pembuatan Minyak Kelapa Murni Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe. *Laporan Tugas Akhir Teknik Kimia*. <https://eprints.uns.ac.id/9103/>
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. (2018). (Cocos nucifera L.) Gun Mardiatmoko. In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura* (Issue February).
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: emerging functional food oil. *Trends in Food Science and Technology*, 20(10), 481–487. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.06.003>
- Marisca Evalina Gondokesumo, Lanny Sapei, Lanny Sapei, N. S. (2016). *Virgin Coconut Oil* (1st ed.). Grup Penerbitan CV Budi Utama).
- Mawardin M. Simpala., A. K. (2017). *Kelapa - Mengembalikan Kejayaan Kelapa Indonesia* (Dwi Prambantini (ed.); 1st ed., p. 178). Lily Publisher.
- Meilina; hesti; Asmawati; Ryan M. (2010). Kajian Penambahan Ragi Roti dan Perbandingan Volume Stater dengan substrat Terhadap rendamen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Reaksi (Journal of Science and Thecnology) Universitas Syah Kuala Banda Aceh., Vol.8 No.1*(1693-248X).
- Meliyani Bouta, I., Abdul, A., & Kandowangko, Y. (2020). Value of The Peroxiden Number and Free Fatty Acids on Virgin Coconut Oil Fermentation Results with Supplemented with Tumeric (Curcuma longa L.). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 2(2), 2656–0526.
- Mohammad Zaka Maulana. (2024). Penggunaan Empulur Nanas pada Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Metode Fermentasi. *Tugas Akhir Jurusan Produksi Pertanian*.
- 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), 1–6.
- 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.
- 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>
- Rifdah, Melani, A., & Intelekta, A. A. R. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Enzimatis Menggunakan Sari Bonggol Nanas Making Virgin Coconut Oil (Vco) With Enzymatic Method Using Painage Comb Strate. *Jurnal Teknik Patra Akademika*, 12(2), 18–25.
- S. Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. In Universitas Indonesia (Ed.), *Universitas Indonesia (UI-Press) Slemba 4, Jakarta* (1st ed., p. 315). Universitas Indonesia (UI-Press) Slemba 4, Jakarta.
- Suhaila, M., Shamsudin, R., & Nazri, N. M. (2011). Effect of Fermentation on the Quality of Virgin Coconut Oil. *International Food Research Journal*, 18(1), 19–23.
- Virahmi. (2022). Teknik Pengempukan Daging Ayam Petelur Afkir Menggunakan Ekstrak Buah Nanas dan Pemanfaatannya sebagai Media Pembelajaran. *Skripsi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Tadulako*.
- Wibowo, R. S. A., Yuliatmo, R., Maryati, T., & Pahlawan, I. (2021). Enzym E for Leather. In *PT Sepadan Putra Mandiri, Yogyakarta* (1st ed., p. 103). PT Sepadan Putra Mandiri, Yogyakarta. <http://repository.atk.ac.id/650/1/Enzyme> ISBN Terbaru.pdf
- Wijayanti D.D; Sugiyarti. (2008). *Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Ekstrak Belimbing Wuluh Sebagai Sumber Asam*. Universitas Surakarta.
- Wong, Y. C., & Hartina, H. (2014). Virgin coconut oil production by centrifugation method. *Oriental Journal of Chemistry*, 30(1), 237–245. <https://doi.org/10.13005/ojc/300129>
- Zainal Gani. (2015). *Gerakan Nasional Santan Eksklusif* (p. 76). Media Nusa Creative.

