

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A., Teknik, J., Fakultas, K., & Universitas, T. (2019). *Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Berat Bonggol*. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal 1*(Mei), 57–68.
- Akbar, R., Weriana, Siroj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Januari, 2023*(2), 465–474.
- Angeles, J. G., Lado, J. P., Pascual, E. D., Cueto, C. A., Laurena, A. C., Lauda, R. P. (2018). Towards The Understanding of Improtant Coconut endosperm Phenotype: Is there an epigenetic Control?. *Agronomy*. Vol.8: 225.
- Anwar, C., Irmayanti & Umar HA. (2020). *Characteristics of Physical, Chemical, and Organoleptic Properties of Virgin Coconut Oil (VCO) By Studying the Ratio Between Coconut Cream with Inducement Oil and Length of Fermentation*. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*.
- Anwar, C., & Salima, R. (2019). Perubahan Rendemen Dan Mutu *Virgin Coconut Oil (VCO)* pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugalisasi. *Jurnal Teknotan*. Vol.10 (2): 51-60.
- Astitiasih, I. W. S. I. A. R. (2020). *Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Penambahan Enzim Papain Dari Eksrak Daun Pepaya (Carica Papaya)*. 14(2).
- Aziz. T, Olga. Y, Sari. P.A. (2017). *Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Penggaraman dan sentrifugasi*. Skripsi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surakarta. Surakarta.
- Banawati dan Hidayat, N. 2021. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2022). *Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi*. In *Badan Pusat Statistik*.
- Em, N., Panjickaran, S. T., Er, A., & Cl, S. (2023). *Quality evaluation of virgin coconut oil extracted from different processing methods*. 12(1), 44–48.
- Fitriani. (2017). *Virgin coconut oil: minyak penakluk aneka penyakit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Fitriani, F., & Saputri, A. (2017). *Pelatihan Pembuatan Vco (Virgin Coconut Oil) Secara Enzimatis Dengan Menggunakan Enzim Papain Sebagai*

- Produk Makanan Sehat Proceedings of National ..., 400–403.
<https://www.journal.uc.ac.id/index.php/snppm/article/view/569>.
- Giziklopedia. (2021). *Santan*. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2023 di [https://gizi.fk.undip.ac.id/2021/05/giziklopedia-santan.html#:~:text=Santan murni secara alami mengandung,sebagai emulsi minyak dalam air](https://gizi.fk.undip.ac.id/2021/05/giziklopedia-santan.html#:~:text=Santan%20murni%20secara%20alami%20mengandung,sebagai%20emulsi%20minyak%20dalam%20air).
- Hardi, J., & Tadulako, U. (2022). *Pembuatan VCO memanfaatkan bonggol nanas sebagai sumber bromelin di Desa Bale Kabupaten Donggala Provinsi Sulawesi Tengah*. January. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v17i1.2959>
- Harimurti, S., Sukamdi, D. P., Krisridwany, A., & Widada, H. (2022). *Green Technology on the Virgin Coconut Oil Production Using Enzyme from Pineapple Waste*. 33(3), 412–421.
- Hassanien, Mohamed. (2019). Fruit Oils: Chemistry and Functionality. 10.1007/978-3-030-12473-1.
- Hitijahubessy, H., & Parlindungan, J.Y. (2021). Analisis Kualitas Hand Sanitizer Dari Kombinasi Virgin Coconut Oil (Vco) Sebagai Pelembut Dan Antibakteri Dengan Campuran Etanol. *Biofaal Journal*.
- I Gede Pasek Mangku, et al. 2021. *The Innovation of Coconut Processing To Virgin Coconut Oil (VCO) Using of the Centrifugal Method*. IAR J Nut Fd. Sci, 2(1) 22-27.
- Kurniawan, E. W. (2020). *Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatis dan Pancingan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni yang Dihasilkan* ISSN 2655 4887 (Print), ISSN 2655 1624 (Online) ISSN 2655 4887 (Print), ISSN 2655 1624 (Online). 2(2), 25–32.
- Lefteuw, R. T., Loupatty, G., Yunitha, M., Risakotta, S., & Salamena, G. A. (2023). *Kajian Minyak Kelapa Murni (VCO) yang dihasilkan dengan Metode Sentrifugasi*. 14–16.
- Luh, N., Putri, P., Sudiarta, I. W., Putu, D., & Pardita, Y. (2023). *Training on Virgin Coconut Oil (VCO) Processing in Banjar Lantangidung , Sukawati District , Gianyar District , Bali*. 2(8), 617–626.
- M. N. Eshtiaghi & N Nakthong. (2021). *Application of Enzymes for Coconut Oil Extraction*. Journal of Physics: Conference Series. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1893/1/012006>.

- Maini, Z. A., & Lopez, C. M. (2022). *Machine Translated by Google Heliyon Transisi komunitas bakteri di dua proses produksi minyak kelapa murni (VCO) berbasis fermentasi*. 8(April).
- Merr, A. L. (2022). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi In Vitro Immunomodulatory Activity of Virgin Coconut Oil (VCO) with and without Bromelin Enzyme from Pineapple Waste*. 25(4), 155–160.
- Mudiyanselage, W., Rangana, D., & Wickramasinghe, I. (2023). Comparison of physicochemical characteristics of virgin coconut oils from traditional and hybrid coconut varieties. *Journal of Agriculture and Food Research*, 12(March), 100554. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100554>
- Mohammed, Nameer Khairullah., Ziad Tariq Samir., Mohammed Ahmed Jassim., Sami Khudhur Saeed. 2021. *Effect of different extraction methods on physicochemical properties, antioxidant activity, of virgin coconut oil. Materials Today: Proceedings* (42).
- Philip Antwi, Jianzheng Li, Portia Opoku Boadi, Jia Meng, En Shi, Xue Chi, Kaiwen Deng, & Frederick Ayivi. (2017). *Dosing effect of zero valent iron (ZVI) on biomethanation and microbial community distribution as revealed by 16S rRNA high-throughput sequencing. International Biodeterioration & Biodegradation*.
- Painage, U., & Strate, C. (2021). *Pembuatan virgin coconut oil (vco) dengan metode enzimatik menggunakan sari bonggol nanas making virgin coconut oil (vco) with enzymatic method using painage comb strate*. 12(02).
- Palilingan, S., & Pungus, M. (2018). *Produksi enzimatik Virgin Coconut Oil (VCO) dengan enzim bromelin serta pemurniannya menggunakan adsorben zeolit*. 3(2), 70–74.
- Palupi, B., Rahmawati, I., Rizkiana, M. F., & Retnaningtyas, F. (2023). *TTG Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Nogosari Kabupaten Jember*. 7(6), 2–8.
- Perdani, C. G., Pulungan, M. H., & Karimah, S. (2019). *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar Virgin Coconut Oil (VCO) Production : Incubation Temperature and Crude Papain Enzyme Concentration*. 8, 238–246.
- Prihanani Prihanani, Danner Sagala & Yondi Yonadi. (2017). *Studi Pembuatan Minyak Kelapa Murni Secara Enzimatik Dengan Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Enzim Nanas Pada Dua Jenis Kelapa. Jurnal Agroqua: Media Informasi Agronomi dan Budidaya Perairan*.

- Rachmayanti, I. R., Firdaus, R. I., Wahyusi, K. N., Studi, P., Kimia, T., Teknik, F., Raya, J., Madya, R., & Anyar, G. (2020). Menjadi Virgin Coconut Oil Dengan Katalis Enzim Bromelin. *ChemPro Journal*, 01(01), 46–50.
- Rahmawatia, E. D., & Khaerunisya, N. (2021). *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Proses Fermentasi dan Enzimatis*. *Journal of Food and Culinary*. 15(2), 0–8.
- Riliani P. Maradesa, Feti Fatimah & Meiske S. Sangi. (2021). *Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang Dibuat dengan Metode Pengadukan dengan Adanya Penambahan Kemangi (Ocimum sanctum L.)*. *Jurnal MIPA*.
- Roni, K. A., Melani, A., Amini, A., & Sri, R. I. (2019). *Making Virgin Coconut Oil (Vco) With Enzymatic Method Using Pineapple Hump Extract*. 685–689.
- S.C. Rangani & K.K.D.S. Ranaweera. 2023. Incorporation of natural antioxidants extracted from strawberry, cinnamon, beetroot, and ginger; into virgin coconut oil for expansion of its shelf life. *Applied Food Research* (3) 100325.
- Sagala, D. (2018). *Studi Pembuatan Minyak Kelapa Murni Secara Enzimatis. March*. <https://doi.org/10.32663/ja.v11i1.42>
- Sitompul, D. 2021. Rendemen dan Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) dari Kelapa Merah dan Kelapa Hijau Menggunakan Berbagai Metode Pengolahan. Skripsi, Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. UNJA, Jambi.
- Susanti, R., dan Fidia, F. (2017). *Teknologi Enzim*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Susanti NMP, Widjaja, INK, Dewi, NMAP. (2015). Pengaruh waktu sentrifugasi krim terhadap kualitas virgin coconut oil (VCO). *Jurnal Farmasi Udayana*. Vol. 7 (4): 4-7.
- SNI 7381. (2022). *Minyak kelapa virgin (Virgin coconut oil): Jakarta. Badan Standarisasi Indonesia*.
- Suryani. (2021). *VCO (Virgin Coconut Oil) dapat Membantu Penyembuhan Covid-19 Ditinjau dari Persepektif Biokimia: Surabaya. Unitomo Press*.
- Syukur, S., Zulaiha, S., Ismet, M., Fachrial, E., April, M., & April, M. (n.d.). *Research Journal of Pharmaceutical , Biological and Chemical Sciences Virgin Coconut Oil Increase High Density Lipoprotein (LDL), Lower Triglyceride And Fatty Acids Profile (C6-C18) In Blood Serum of Mus*

musculus . 8(1077), 1077–1081.

Varma, S. R., Sivaprakasam, T. O., Arumugam, I., Dilip, N., Raghuraman, M., Pavan, K. B., Rafiq, M., & Paramesh, R. (2019). In vitro anti-inflammatory and skin protective properties of Virgin coconut oil. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 9(1), 5–14. <https://doi.org/10.1016/j.jtcme.2017.06.012>

Wickramasinghe Mudiyansele., Dilan Ranganaa., Indira Wickramasinghe. 2023. *Comparison Of Physicochemical Characteristics Of Virgin Coconut Oils From Traditional And Hybrid Coconut Varieties*. *Journal Of Agriculture And Food Research* (12) 100554.

Widari, N.S., Saraswati, R. and Sutejo, B. 2021. Optimization of Virgin Coconut Oil (VCO) Production with Diffuser Type Aeration Method. *European Journal of Engineering and Technology Research*. 6, 4 (Jun. 2021), 139–143.

Zeolite, S., Ash, R. H., Fitriani, D., Widiyati, E., & Triawan, D. A. (2021). *Aplikasi Penggunaan Ekstrak Nanas Dan Ragi Roti Sebagai Biokatalisator Pembuatan Vco (Virgin Coconut Oil) Serta Pemurniannya Dengan Menggunakan Zeolit Alam Bengkulu Dan Abu Sekam Padi Application Of Pineapple Extract And Bread Yeast As A Biocatalizer In*. 4, 8–19.

Zurairah. (2021). Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Enzim Papain Dalam Pengolahan Daging Rendang. *Jurnal Al Ulum*, 9. <https://doi.org/https://doi.org/10.47662/alulum.v9i1.136>