

DAFTAR PUSTAKA

- Advent, R., Zulgani, Z., & Nurhayani, N. (2021). Analisis faktor - faktor yang mempengaruhi ekspor minyak kelapa sawit di Indonesia Tahun 2000-2019. *E-Journal Perdagangan Industri Dan Moneter*, 9(1), 49–58. <https://doi.org/10.22437/pim.v9i1.13652>
- Agustin, C., Kusuma, I. D., & Thohari, I. (2023). The Emulsion Stability, Antioxidant and Color L, a, b Content on Reduced Fat Mayonnaise Using Virgin Coconut Oil. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 18(1), 31–38. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2023.018.01.4>
- Al-Hamid, F., Leiwakabessy, J., & Bandjar, A. (2019). Analisis Komposisi Asam Lemak Pada Minyak Kelapa Fermentasi Dan Minyak Kelapa Tradisional. *Molluca Journal of Chemistry Education (MJoCE)*, 9(2), 99–108. <https://doi.org/10.30598/mjocevol9iss2pp99-108>
- Ati, V. M., Mauboy, R. S., & Keneng, M. S. R. A. (2020). Pengujian Kadar Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Kelentik. *Jurnal Biotropikal Sains*, 17(2), 24–30.
- Ayu, G., Lestari, D., & Cahyadi, K. D. (2023). Analisis Mutu Minyak Kelapa (Vco) Yang Diperoleh Dari Buah Kelapa. 7–12.
- Barlina, R., & Torar, D. (2022). Diversifikasi Produk Virgin Coconut Oil (VCO) Products Diversification of. *Balai Penelitian Tanaman Kelapa Dan Palma Lain*, 1–12.
- Dewi, B., Lestari, G., Tri Emelda, S., Studi Diploma III Farmasi, P., & Tinggi Kesehatan Al -Fatah Bengkulu Email, S. (2022). Pengaruh vco metode penggaraman terhadap sifat fisik sabun padat transparan minyak atsiri sereh wangi (*cymbopogon nardus* l). *Farmakologika jurnal farmasi*, 1.
- Disman, R., Nadria, A. T., Wahyuni, Nasution, R. A., Rahaditya, D., & Saputra, S. (2023). Optimalisasi Ekonomi Ibu-Ibu PKK Melalui Pemberdayaan dan Pengolahan Coconut Oil di Mandailing Natal. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.21>
- Dopong, S. S., Alokalegi, S., Karbeka, M., & Mautuka, Z. A. (2023). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Beberapa Metode (Making Virgin Coconut Oil (Vco) With Several Methods). 1–6.
- 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/icom.es.v1i1.18978>
- Ekyastuti, W., Astiani, D., Widiastuti, T., Roslinda, E., & Amalia, R. (2023).

Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk Diversifikasi Produk Minyak Kelapa. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 7(2), 1015. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i2.13158>

Elisa Nurhidayah, Awaliya Agustin, Iin Indawati, Muh. Yani Zamzam, & Putri Nabila, S. (2022). Karakteristik Vco (Virgin Coconut Oil) Yang Dibuat Dengan Metode Pancingan Dan Pemanasan Bertahap. *Medimuh: Jurnal Kesehatan Muhammadiyah, 3(1), 35–40. <https://doi.org/10.37874/mh.v3i1.400>*

Handayani, R., Sulisty, J., & Rahayu, R. D. (2018). 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>*

<http://sispk.bsn.go.id/sni/DetailSNI/13828>

Indrayana, K., Kusri, N., & Ricky, M. (2020). Kelayakan Usaha Minyak Kelapa Di Desa Lombong Timur, Kecamatan Malunda, Sulawesi Barat. ...: *Jurnal Ilmiah Ilmu ..., 2(1), 102–109. <https://stiennemamuju.e-journal.id/FJIM/article/view/23>*

Kurniawati, A. D., Hidayat, C., & Setiowati, A. D. (2023). Formation of Coconut Oil By-Product Protein Concentrate-Pectin Through Electrostatic Interaction to Improve Emulsifying Properties. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health, 4(1), 1. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v4i1.70577>*

Kusuma, M. A., & Putri, N. A. (2020). Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis, 4(1), 93. <https://doi.org/10.30737/agrinika.v4i1.1128>*

Mardesci, H., Santosa, S., Nazir, N., & Hadiguna, R. A. (2017). Penentuan Produk Prospektif Dari Tiga Produk Unggulan Olahan Kelapa Di Kabupaten Indragiri Hilir, Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian, 6(2), 11–18. <https://doi.org/10.32520/jtp.v6i2.103>*

Marina, A. M., Che Man, Y. B., & Amin, I. (2019). 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>*

Mariana, B.M, Fitri A.T & Aziz (2019). Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan metode penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia, 23(2), 129-136*

Mela, E., & Bintang, D. S. (2021). Virgin Coconut Oil (VCO): Pembuatan, keunggulan, pemasaran dan potensi pemanfaatan pada berbagai produk pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 40(2), 103–110.*

Nevin, K. G., & Rajamohan, T. (2016). *Virgin coconut oil supplemented diet*

increases the antioxidant status in rats. Food Chemistry, 99(2), 260–266. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.06.056>

- Ngatemin, Nurahman, & Isworo, J. K. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik , Kimia , Dan Organoleptik Effect of Fermentation Time on Virgin Coconut Oil (Vco) for Character Physical , Chemical , and Organoleptic. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 9–18.
- Ni Luh Putu Putri Setianingsih, I Wayan Sudiarta, Dewa Putu Yudi Pardita, Sang Ayu Made Agung Prasetiawati, & Gusti Ngurah Oka Jiwantara. (2023). Training on Virgin Coconut Oil (VCO) Processing in Banjar Lantangidung, Sukawati District, Gianyar District, Bali. *Asian Journal of Community Services*, 2(8), 617–626. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v2i8.5757>
- Nurhayati, N., Dewi, N. Y. S., Azhari, A., Wardi, H. K., Huzair, A., Ghazali, M., & Anshari, L. M. R. (2023). Introduksi Teknologi Pemurnian Untuk Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Pada Industri Rumah Tangga. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2622. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14570>
- Pranata, D., Ardiningsih, P., Rahmalia, W., Nurlina, N., & Syahbanu, I. (2021). Ekstraksi Minyak Kelapa Murni Dengan Metode Pengadukan Dan Cold Pressed. *Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry*, 3(2), 11. <https://doi.org/10.26418/indonesian.v3i2.46349>
- Purnama. (2017). Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Dengan Metode I 8306016 I 8306039 Program Studi D3 Teknik Kimia.
- Putranto, K., Khairina, A., & Anggraeni, T. (2022). Pengaruh Jangka Waktu Pemanasan terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni (Virgin Cocomut Oil). *Areitekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 3(1), 1–10.
- 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>
- Silaban, R., Hutapea, V., Manullang, R., & Alexander, I. J. (2013). Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, Vco) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi Dan Enzimatis Menggunakan Getah Pepaya. *Jurnal pendidikan kimia*, 6(2), 55-64.
- Syauqul., Herlina, H., & Yuska, N. (2020). Pengaruh variasi jumlah garam dan waktu penggaraman terhadap kualitas virgin coconut oil (vco) (Doctoral Dissertation, Stikes Al-Fatah Bengkulu).

- Radhiah, A., Martunis, M., & Erika, C. (2022). *Karakteristik Fisikokimia dari Virgin Coconut Oil (VCO) yang Diproduksi dengan Metode Penggaraman dan Fermentasi Menggunakan Ragi Roti*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 431–436. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20160>
- Roni, K. A., Melani, A., Amini, A., & Sri, R. I. (2019). *Making Virgin Coconut Oil (Vco) With Enzymatic Method Using Pineapple Hump Extract*. *International Journal of Science, Technology & Management*, 685–689.
- Sandhya, V. G., & Rajamohan, T. (2018). *Comparative evaluation of the hypolipidemic effects of coconut water and lovastatin in rats fed fat-cholesterol enriched diet*. *Food and Chemical Toxicology*, 46(12), 3586–3592. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2008.08.030>
- Sastrawidana, I. D. K., Maryam, S., & Sudiana, I. K. (2023). *Minyak Kelapa dengan pemanasan* Issn 1907-9850. 7–12 .
- Suastuti, N. G. A. M. D. A. (2019). *Kadar Air Dan Bilangan Asam Dari Minyak Kelapa Yang Dibuat Dengan Cara Tradisional Dan Fermentasi*. *Jurnal Kimia*, 3(Juli), 69–74.
- Zamaya, Y., Saputri, S., Mutia, A., Sukma, K., Rumboko, D. A., Saputri, A., Noviyanti, L., Andini, R. S., Nurjanah, E., & Sitompul, F. R. (2023). *Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil Sebagai Alternatif Produk Unggulan*. 7(1), 57–69.
- Zulfadli, T. (2018). *Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan*. *International Journal of Natural Scienc and Engineering*, 2(1), 34. <https://doi.org/1023887/ijnse.v2i1.13911>