

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwarna. 2014. Kualitas Produk *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Teknik Mekanik Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*. Vol 13, No.2.
- Anwar, C., Salima, R. 2016. Perubahan Rendemen Dan Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*. Vol. 10 No.2. P-ISSN : 1978-1067. E-ISSN : 2528-6285.
- Aziz, T., Olga, Y., dan Sari, A. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*, 129-136. Palembang : Universitas Sriwijaya
- Banowati. 2021. Pengaruh Umur Buah Kelapa Terhadap Rendemen Minyak VCO. Politeknik LPP Yogyakarta. *Jurnal MEDIAGRO*. Vol. 17 No 1. Hal 57-66.
- BSI. 2013. Minyak Goreng (Vol. SNI 3741:2013). Badan Standarisasi Nasional.
- Chairil, dkk.. 2016. Perubahan Rendemen dan Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*. Vol 10, No.2 Hal 51-60.
- Damanik, Cikita Devi. 2018. *Penentuan Kadar Kotoran pada Minyak Produksi Crude Palm Oil (CPO)* di Pabrik Kelapa Sawit PTPN III Aek Nabara Selatan. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Dali, 2015. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). *Journal of Chemistry*. Vol.3 No 1.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2017. Statistik Pertanian Indonesia 2016-2018. Jakarta
- Direktoraat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara-Jakarta. Hal 57.
- Derlean, A. 215. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Kerusakan Minyak Kelapa. Universitas Darussalam. *Jurnal Bimafika*, 2015.
- Esye, dkk. 2021. Analisa Perbaikan Faktor Daya Sistem Kelistrikan. Universitas Darma Persada. *Jurnal Sains dan Teknologi*. P-ISSN : 2008-060x

- Fathur, dkk. 2018. Optimasi Nilai Rendemen Dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Pemanasan Suhu Rendah Dan Kecepatan Sentrifugasi Dengan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Keteknikan Petanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 6 No. 3. 218-228.
- Fatimah, dkk. 2021. Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus* L.) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan* 6 (1). e-ISSN : 2621-6973. p-ISSN : 2527-5631
- Febriyanto. 2015. Aktifitas Enzim Bromelin Terhadap Peningkatan Protein Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Biology Science and Education*. Vol.6 No 1.
- Handoyono, 2022. Ekonom UNAIR Paparkan Penyebab Kelangkaan Minyak Goreng di Indonesia. Unair News. Universitas Airlangga. Dalam <https://news.unair.ac.id/2022/02/25/ekonom-unair-paparkan-penyebab-kelangkaan-minyak-goreng-di-indonesia/?lang=id> diakses pada 2 Maret 2022, 20:37 WIB.
- Hakim. 2015. Analisis Kadar Air Dan Minyak Dalam Sampel Press Fibre Dan Kadar Asam Lemak Pada CPO (*Crude Palm Oil*) DI PMKS PT. X. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. *Jurnal AMINA*, Vol.2 No 3.
- Harimurti et al. 2020. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* Menggunakan Enzim Bromelin Dengan *Treatment* Ultrasonik. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Hasballah, T. dan Siahaan, E. W. 2018. Pengaruh Tekanan *Screw Press* Pada Proses Pengepresan Desian Buah Menjadi *Crude Palm Oil*. *Jurnal Darma Agung*, XXVI, 722-729
- Henny, dkk. 2015. Kualitas Minyak *Blend* Kelapa Kopra dan Minyak Kelapa Sawit Ditinjau Dari Kadar Air, Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida. Universitas Islam Riau. *Jurnal Riset Kimia*. Vol 11. No. 1. Hal 1-8.
- Kadir, dkk. 2015. Penggunaan Kayu Manis Untuk Mengatasi Ketengikan Pada Minyak Kelapa Secara Tradisional. *Jurnal Photon*. Vol. 5, No.2. 2 Mei 2015.
- Karauw, dkk. 2019. Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa dan Hasil Ikutannya. Balai Penelitian Tanaman Palma. *Jurnal Lubang Pertanian*, Vol. 38 No. 2. Hal 86-95.
- Ketaren. 2015. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. Universitas Udayana. P-ISSN 1907-9850, e-ISSN 2599-2740.

- Lawrence, A.; Thollander, P.; Andrei, M.; Karlsson, M. 2019. *Specific Energy Consumption in Energy Management for Improving Energy Efficiency in Industry : Meaning, Usage and Differences. Department of Management and Engineering. Linköping University. Energies. Chapter 12, page 247.*
- Lay, A. Dan Ismail Maskromo. 2016. Kinerja Alat Pengeringan Kopra Sistem Oven Skala Kelompok Tani dan Karakteristik Produk. Balai Penelitian Tanaman Palma, 175-183.
- Lesmana, Yendi. 2021. Analisa Perbaikan Faktor Daya Sistem Kelistrikan. Vol.. XI, No. 1 Maret 2021. ISSN 2088-060X
- Mesu, dkk. 2018. Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* Dengan Menggunakan Enzim Papain di Desa Gerbo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari. Jurnal Triton. Vol 9, No.1.
- Nathania dan Bratadiredja. (2018). Review: Isolasi dan Uji Stabilitas Enzim Bromelin dari Nanas (*Ananas comosus L.*)", *Farmaka*, Vol. 16, No.1: 374-379.
- Natashia. 2016. Determinan Intensitas Energi di Indonesia : Analisis Data Panel. Universitas Indonesia.
- Nurhasnawati, Henny. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang digunakan Pedagang Gorengan di JL. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung* : 25-30
- Nursuhut. 2016. Analisis Konsumsi Energi Listrik Untuk Pencapaian Efisiensi Energi Di Kantor Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Tojo Una-Una. Universitas Tadulako. *Jurnal Ilmiah Foristek*. Vol.11, No.2.
- Paramita, Vita. 2016. Pengaruh Temperatur, Kecepatan Putar Ulir dan Waktu Pemanasan Awal terhadap Perolehan Minyak Kemiri dari Biji Kemiri dengan Metode Penekanan Mekanis (*Screw Press*). Semarang : Universitas Diponegoro
- Patty. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Ranciditas Minyak Kelapa Yang Diproduksi Secara Tradisional. *Jurnal Biopendix*, Vol 1. No.2 Hal 146-152.
- Perdani, et.al. 2019. Kajian Metode Pengasaman Dalam Proses produksi minyak kelapa ditinjau dari mutu produk dan komposisi asam amino blonde. Balai Riset dan Standarisasi Industri Palembang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. Vol. 23 No. 2. Hal 124-130.

- Pramitha, dkk. 2019. Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada VCO Hasil Fermentasi Alami. *Jurnal Cakra Kimia Indonesia*. Vol.7, No.2. Oktober 2019. Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- Polii, F. F. 2016. Pemurnian Minyak Kelapa dari Kopra Asap dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif dan Bentoit. *Jurnal Riset Industri*, 10(3), 115-124.
- Poba. 2019. Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kasar Bonggol Nanas (*Ananas Comosus*) Pada Variasi suhu dan pH. *Jurnal Biology Science and Education*. Vol.2 No.1.
- Putri, Sarah Islamiah. 2015. Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng yang Berpotensi Karsinogenik pada Pedagang Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu Tahun 2015. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah
- Rizkiya, Hawin. 2015. Pengaruh Suhu Air Perasan Kelapa dan Lama Pemanasan Pada Microwave dalam Pembuatan Minyak kelapa Kasar terhadap Rendemen dan Mutu Minyak. Malang : Universitas Brawijaya.
- Rosa, F. B. 2016. Pengaruh Suhu, Waktu dan Tekanan Terhadap Perolehan Minyak Kelapa Dari Kopra Dengan Metode Penekanan Mekanis (Hydraulic Press). Universitas Diponegoro
- Saptarani, N.M., 2019. Kajian Pustaka Karakterisasi Enzim Bromelin Pada Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) Dari Berbagai Negara Terhadap Pengaruh Suhu Dan pH. Universitas Islam Bandung. Prosiding Farmasi, Vol. 7 No. 2.
- Simbiti, dkk. 2015. Pengaruh Kecepatan Putar Pengaduk dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). Universitas Halu Oleo.
- Steive, dkk. 2019. *Processing Technology of Coconut Oil*. *Jurnal Lubang Pertanian*, Vol. 38 No. 2. Hal 86-95.
- Sulastri, S. 2015. Beberapa Metode Pembuatan Minyak Kelapa. PPM FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Suroso. 2015. Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kulit Nenas (*Anenas Comosus*). Vol. 11 No. 2.
- Widiyanti, Ayu R. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi Vco (Virgin Coconut Oil Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Malang : UMM