

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, N.A, 2005. *Pengenalan Virgin Coconut Oil*. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Andaka, G., & Arumsari, S. 2016. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2), 68-72.
- Ardianto, A., & Mutiah, H. 2018. *Analisis Perbandingan Asam Lemak VCO dengan Metode Fermentasi dari Berbagai Varietas Kelapa*. *Bioedu Science*, 2(2), 122-128.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Flet, G. H., & Wotton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Dewi, N. P., P. M. S., Bogoriani, N. W., & Suaniti, N. M. 2019. Identifikasi dan Karakteristik Profil Asam Lemak *Virgin Coconut Oil* dengan Penambahan Ekstrak Etanol Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria rosc.*) *Chimica et Nature Acta*, 7(3), 125-131.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, R., Sulisty, J., & Rahayu, R. D. (2009). Extraction of Coconut Oil (*Cocos nucifera L.*) Through Fermentation Sysytem. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 10(3).
- Hamid, M.A., Sarmidi, M.R., Mokhtar, T.H., Sulaiman, W.R.W., and Aziz, R.A. 2011. Innovative Integrated Wet Process for Virgin Coconut Oil Production. *Journal of Applied Sciences*, 11: 2467-2469.
- Hernawati, D., dan Jirana, J. 2018. Analisis Asam Lemak Bebas dan Kolesterol pada Minyak Kelapa Hasil Fermentasi. *Jurnal SAINTIFIK*, 4.2, 194-199.
- Ishak, I., Aji A., dan Israwati I. 2006. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 5(1): 66-77.
- Jannah, A. F., & Lusiani, C. E. 2021. Efek Lama Waktu Fermentasi Terhadap Yield Virgin Coconut Oil (VCO) dari Kelapa Daerah Malang dengan Konnsentrasi Ragi 2% B/V. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 529-535.
- Julius, P., Mariana, Br., Surbakti., Mayz, P. 2008. *Kualitas Virgin Coconut Oil dari Beberapa Metode Pembuatan*. Jurusan Kimia Fakultas MIPA UNSRAT Manado Vol. 1 No. 1.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W.. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.

- Mansor, S., Che Man, Y., Suhaimi, M., Abdul Afiq, M., & Ku Nurul, F. 2012. Physicochemical Properties of Virgin Coconut Oil Extracted from Different Processing Methods. *International Food Research Journal*, 19 (3), 837-845.
- Moehady, B. I., & Hidayatulloh, I. 2020. *Proses Pembuatan Minyak Kelapa Murni dengan Menggunakan Rhizopus Oligosporus*. Metana, 16 (1), 11-18.
- Mujdalipah, S. 2016. Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia dala Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, Kadar Asam Lemak Bebas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Journal Fortech*, 1(1).
- Pelezar, Michael J., dan Chan, E. C. S., 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi* 190-191. Universitas Indonesia, UI-Press, Jakarta.
- Setiaji, B., & Prayugo, S. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. *Penebar Swadaya, Jakarta*, 5-22.
- Setyamidjaja, D. 2006. *Budidaya Kelapa Sawit*. Kanisius. Yogyakarta, 127.
- Simangunsong, J., Febrina, E., & Masyitah, Z. (2016). Pengaruh Penambahan Inokulum, Lama Fermentasi dan Pengadukan Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Khamir *Saccharomyces cerevisiae* Murni. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5 (3), 24-30.
- Standar Nasional Indonesia 7381 - 2008. Minyak Kelapa Virgin (VCO).
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Jakarta: Liberty.
- Suhardiyono, L. 1995. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sukandar, D., Hermanto, S., & Silvia, E. 2009. Sifat Fisiko Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (VCO) Hasil Fermentasi *Rhizopus Orizae*. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 11(2).
- Susanto, T. 2013. *Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 29022011*. *Jurnal Penelitian*, 26(1), 1-10.
- Timoti, H. 2005. *Aplikasi Teknologi Membran Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*. PT. Nawapanca Adhi Cipta, Jakarta. Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Utami, L. I. 2008. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Amobil. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 8(2):86-95.
- Warisno. 2003. *"Budi Daya Kelapa Genjah"*, Kanisius, Yogyakarta, hal 15-16.
- Winarno, F.G. 2013. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.