

DAFTAR PUSTAKA

- Aba, L. *et al.* 2022. Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Cara Fermentasi Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Pesisir Di Kelurahan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah, *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 5(3), pp. 264–269.
- Adi, S. and Prayitno, S.A. 2019. The Physical and Chemical Properties of Virgin Coconut Oil (VCO) Product Obtained Through Fermentation and Enzymatic, *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 2(1), pp. 1–6. Available at: <https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/foodscitech/article/view/1590>.
- Aditiya, R., Rusmarilin, H. dan Limbong, L.N. 2014. Optimasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Penambahan Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi VCO Pancingan, *Ilmiah Dan Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 51–57.
- Afifah, I., & Sopiany, H.M. 2017. Production Of Virgin Coconut Oil (VCO) From Hybrid Coconut Palm With Enzymatic Method And Application Of Soap Solid Transparant, 87(1,2), pp. 149–200.
- Andaka, G. and Sentani, A. 2016. Pengambilan Minyak Kelapa Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti, *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2), pp. 65–70.
- Andi Nurpati Panaungi. 2022. Pembuatan Sabun Padat Dari Minyak Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Buah Pare (*Momordica Charantia* L) Sebagai Antioksidan Menggunakan Metode Cold Process, *Borneo Journal of Pharmascientech*, 6(1), pp. 38–48. Available at: <https://doi.org/10.51817/bjp.v6i1.443>.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan Maulidini, T. 2018. *Sensory Evaluation And Yield Value of Vco Produced By Various Culture*.
- Ayu, G., Lestari, D. and Cahyadi, K.D. 2023. Analisis Mutu Minyak Kelapa (VCO) Yang Diperoleh Dari Buah Kelapa, pp. 7–12.
- Badan Standarisasi Nasioanl 2008. SNI Minyak Kelapa. Available at: <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=226237>.
- Bouta, I. M., Abdul, A., & Kandowangko, N. Y. 2020. Nilai Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada *Virgin Coconut Oil* Hasil Fermentasi yang Disuplementasi dengan Kunyit (*Curcuma longa* L.). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 2(2), 51–56.
- C.C. Kusuma, Y., Mayun Permana, I.D.G. and Timur Ina, P. 2022. Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO), *Jurnal Ilmudan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), p. 74. Available at: <http://s://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p08>.

- Choiriyah , V. U., Dzulkirom AR, M., & Hidayat, R. R. 2016. Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Penjualan Pada Tingkat Laba Yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*|Vol. .35 No. 1 Juni 2016
- Effendi, I., & Oktariza, W. 2006. *Manajemen agribisnis perikanan* . Jakarta : Penebar Swadaya.
- Fathurahmi, S. *et al.* 2020. Penambahan Ragi Roti Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan Virgin Coconut Oil, *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), pp. 48–53. Available at: <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i2.37>.
- Fithriyatul, A. dan Evi, C. 2021. Efek Lama Waktu Fermentasi Terhadap Yield Virgin Coconut Oil (VCO) Dari Kelapa Daerah Malang Dengan Konsentrasi Ragi 2% B/V, *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), pp. 529–535. Available at: <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.280>.
- Fitriani, D., Widiyati, E. dan 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, *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 4(1), pp. 8–19. Available at: <https://doi.org/10.31602/dl.v4i1.4872>.
- Harmami, H. *et al.* 2021. The effect of stirring and fermentation time of coconut cream on the yield and quality of virgin coconut oil (VCO), *AIP Conference Proceedings*, 2349(June). Available at: <https://doi.org/10.1063/5.0051839>.
- Helvandari, J.H., Ariyetti dan Kasim, A. 2022. Analisis Break Even Point Pada Pembuatan Cookies Dengan Pencampuran Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah, *hasil penelitian dan pengkajian ilmiah eksakta*, 01(01), pp. 8–11. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.47233/jppie.v4i1.378>
- ANALISIS.
- Hidayah, T. dan Rosika, H. 2020. Pengaruh Starter Fermentasi pada Proses Pembuatan VCO, *Sains TechInnovation Journal*, 3(1), pp. 41–48. Available at: <https://doi.org/10.37824/sij.v3i1.2020.225>.
- Husnah dan Nurlela 2020. Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang, 5, pp. 65–71.
- Kumolontang, N. 2015. ‘Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”’, *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), pp. 69–79.
- Maharani, M.M., Bakrie, M. and Nurlela, N. 2021. ‘Pengaruh Jenis Ragi, Massa Ragi Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Limbah Biji Durian’, *Jurnal Redoks*, 6(1), p. 57. Available at: <https://doi.org/10.31851/redoks.v6i1.5200>.
- Marlina. 2017. Pembuatan Virgin Coconut Oil Dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman Dengan NaCl Dan Garam Dapur, 01(2), pp. 7–12. Available at: <https://doi.org/dx.doi.org/10.30872/cmg.v1i2.1139>.
- Maruta, H. 2018. Laba, dan Perencanaan Manajemen, *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1), pp. 9–28.

- Meida Effendi, A. dan Sumarni, W. 2012. Optimalisasi Penggunaan Enzim Bromelin Dari SariBonggol Nanas Dalam Pembuatan Minyak Kelapa, *J. Chem.Sci*,1(1),pp.1–16.Availableat: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>.
- Miksusanti *et al.* 2023. Impact of Virgin Coconut Oil (VCO) on Probiotic Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, *AIP Conference Proceedings*, 2583(January). Available at: <https://doi.org/10.1063/5.0124216>.
- Muis, A. 2018. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Umur Panen Kelapa Terhadap Kualitas Dan Kandungan Senyawa Fenolik Virgin Coconut Oil (VCO), *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), p. 97. Available at: <https://doi.org/10.33749/jpti.v8i2.2383>.
- Musdalifah. 2022. Pengaruh Suhu Dan Waktu Inkubasi Enzim Papain Terhadap Perolehan Virgin Coconut Oil (VCO), (8.5.2017), pp. 2003–2005.
- Ngatemin, Nurrahman dan Isworo, J.T. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik , Kimia , Effect of Fermentation Time on *Virgin Coconut Oil* (VCO) for, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(08), pp. 9–18.
- Nodjeng, M., Fatimah, F., Rorong, J.A. 2013. Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap sebagai Minyak Goreng Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 13(2)
- Nur Alam Syah, Andi. 2005 *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*.
- Paputungan, M. 2021. Optimasi Penggunaan Starter dengan Metode Pancingan dan Fermentasi Berbantuan Bakteri *Saccharomyces cerevisiae* untuk Optimalisasi Pemisahan Lemak, Protein dan Air pada Pembuatan VCO, 3(1).
- Pomantow, L.P., Tinangon, J.J. and Runtu, T. 2021. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar, *Jurnal EMBA*, 9(3), pp. 843–852.
- Pramitha, D.A.I. dan Juliadi, D. 2019. Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada VCO (Virgin Coconut Oil) Hasil Fermentasi Alami, *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*,7(2),pp.149–154.Availableat: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/cakra/article/view/56191>.
- Prihatini, R.I. 2008. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan, *Journal Teknologi Industri Pertanian*, pp. 1–84.
- Rachmawati, D.O., Suswandi, I. dan Yasmini, L.P.B. 2022, Pendampingan Uji Kadar Air Kualitas VCO Berdasarkan Standar Nasional Indonesia Produksi Kwt Tunas Amerta, *Jurnal Widya Laksana*, 11(1), p. 158. Available at: <https://doi.org/10.23887/jwl.v11i1.39205>.
- Rahmawati, E. dan Khaerunnisya, N. 2018, Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) dengan Proses Fermentasi dan Enzimatis, *Journal of Food and Culinary*, 1(1), pp. 1–6.

- Rindawati, Perasulmi dan Kurniawan, edy wibowo. 2020. Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatis Dan Pancingan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni Yang Dihasilkan, *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(1), p.25. Available at: <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i1.54196>.
- Sari, L.D.C.K., Pramitha, D.A.I. dan Wardani, I.G.A.A.K. 2022. Analisis Angka Lempeng Total Minyak Balur Kombinasi VCO dan Cabai Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) dengan Variasi Suhu Pemanasan, *Usadha*, 2(1), pp. 14–20. Available at: <https://doi.org/10.36733/usadha.v2i1.5520>.
- Setyorini, A.A. and Lusiani, C.E. 2023. Kualitas Virgin Coconut Oil (Vco) Hasil Fermentasi Selama ≥ 24 Jam Menggunakan Ragi Roti Dengan Konsentrasi Nutrisi Yeast 6%, *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(2), pp. 377–384. Available at: <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i2.381>.
- Simangunsong, J. *et al.* 2016. Pengaruh Penambahan Inokulum , Lama Fermentasi Dan Pengadukan Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO), 5(3), pp. 24–30.
- Suhardiyono. 1997. *Tanaman kelapa (cocos nucifera linn)*.
- Suryani, Y., Hernaman, I. dan Ningsih, N. 2017. Pengaruh Penambahan Urea Dan Sulfur Pada Limbah Padat Bioetanol Yang Difermentasi Em-4 Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Kasar, *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), p. 13. Available at: <https://doi.org/10.23960/jipt.v5i1.p13-17>.
- Wiadnya, I.B.R. 2019. Pengaruh Penambahan Ragi Tempe (*Rhizopus* Sp) Pada Pembuatan Minyak Kelapa Terhadap Mutu Minyak, *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.