

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C., & Salima, R. (2016). Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*, 10(2), 51–60.
- APCC. (2009). *Quality Standard for Virgin Coconut Oil*. August, 5–6.
- 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.
- Carandang, E. V. (2012). *Health Benefits of Virgin Coconut Oil*. January, 213–264.
- Coconuts: The Tree of Life. (2012). *Spore*, 158(158), 20.
- Dayrit, F., Buenafe, O. E., Chainani, E., De Vera, I. M., Dimzon, I. K., Gonzales, E., & Santos, J. E. (2007). Standards for essential composition and quality factors of commercial virgin coconut oil and its differentiation from RBD coconut oil and copra oil. *Philippine Journal of Science*, September 2016.
- Deisberanda, F., Nurbaeti, S., & Kurniawan, H. (2019). Analisa Kadar Asam Lemak Bebas Dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *JM Farmasi Untan*, 4(1), 1–8.
- Elok, R., & Khaerunnisya., N. (2018). Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) dengan Proses Fermentasi dan Enzimatis. *Journal of Food and Culinary*, 1(1), 1–6.
- Fachry, A. R., Oktarian, A., & Wijanarko, W. (2006). Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia*, 19–20.
- Gugule, S., & Fatimah, F. (2010). Karakterisasi Virgin Coconut Oil (VCO) Rempah. *Chemistry Progress*, 3(2). <https://doi.org/10.35799/cp.3.2.2010.18989>
- Gunawati, L., Kriwiyanti, E., & Joni, M. (2018). Karakteristik dan Analisis Kekerabatan Ragam Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Kabupaten Manggarai Barat Berdasarkan Karakter Morfologi dan Anatomi. *Simbiosis*, 1, 20. <https://doi.org/10.24843/jsimbiosis.2018.v06.i01.p05>
- Hasibuan, C. F., Rahmiati, R., & Nasution, J. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Menggunakan Cara Tradisional. *Martabe : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 128. <https://doi.org/10.31604/jpm.v1i3.128-132>
- Isworo, J. T., Ngatemin, & Nurrahman. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik , Kimia , dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 9–18.

- 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>
- Lewerissa, E., Budiadi, B., Hardiwinoto, S., & Subejo, S. (2020). Penerapan Pola Agroforestri Berbasis Kelapa dan Pendapatan Petani di Desa Samuda, Kabupaten Halmahera Utara. *Makila*, 14(1), 1–13. <https://doi.org/10.30598/makila.v14i1.2502>
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)* (Issue February). Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Novilla, A., Nursidika, P., & Mahargyani, W. (2017). Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Berpotensi sebagai Anti Kandidiasis. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 2(2), 161. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v2i2.1447>
- Pontoh, J., & Makasoe, L. (2011). Perbandingan Beberapa Metode Pembuatan Metil Ester Dalam Analisa Asam Lemak Dari Virgin Coconut Oil (Vco) Comparison of Some Methods in Making Methyl Ester of Fatty Acid Analysis From Virgin Coconut Oil (Vco). *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(1), 241–247.
- Pramitha, D. A. I., & Juliadi, D. (2019). Pengaruh Suhu terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada VCO (Virgin Coconut Oil) Hasil Fermentasi. *Cakra Kimia*, 7(2), 149–154.
- Pranata, D., Ardiningsih, P., Rahmalia, W., & Syahbanu, I. (2020). Ekstraksi Minyak Kelapa Murni dengan Metode Pengadukan dan Cold Pressed. *Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry*, 3(2), 11–17.
- Raharja, S., & DwiYuni, M. (2008). Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, VCO) yang Dibuat dengan Metode Pembekuan Krim Santan. *J. Tek. Ind. Pert*, 18(2), 71–78.
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Dewi Sukarno, M., Titin Purnaningsih, D., Teknologi Hasil Pertanian, J., Pertanian, F., Mulawarman, U., & Biologi, J. (2012). Karakteristik Fisikokimia dan Antibakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 24(2). <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.151>
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- SNI, 01-2901. (2008). Minyak kelapa virgin (VCO). *Jurnal Indonesia*, 1–28. <https://id.scribd.com/doc/189216092/SNI-7381-2008-Minyak-Kelapa-Virgin-VCO>

- Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol 3(2), 77–88.
- Suryanto, Sulaeman, R., & Budiani, E. S. (2017). Pengaruh Pola Pengeringan Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Daun Pucuk Merah (*Syzygium oleana*). *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–8.
- Susanto, T. (2013). Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang di Proses Melalui Pengasaman dan Pemanasan sesuai SNI 2902-2011 (Comparison of Coconut Oil Quality Processed through Acidifying and Heating According to SNI 2902-2011). *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, Vol 26, No 1 (2013), 1–10.
<http://ejournal.kemenperin.go.id/jhpi/article/view/2891>