

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandhy, A., Wulandari, N., & Budi, F. S. (2024). Wet extraction process and its physicochemical changes in virgin coconut oil: Proses ekstraksi basah dan perubahan fisikokimia minyak kelapa murni. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 25(4).
- Dayrit, F. M. (2020). The properties of virgin coconut oil (VCO) and its form of coconut oil. *Philippine Journal of Science*, 149(3-A), i–viii.
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D., & Niarti, M. (2021). Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan cara fermentasi di Desa Gunung Megang Kecamatan Gunung Megang Muara Enim. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 18(1), 88–92.
- Eyres, L., Eyres, M. F., Chisholm, A., & Brown, R. C. (2016). Coconut oil consumption and cardiovascular risk factors in humans. *Nutrition Reviews*, 74(4), 267–280.
- Fani, L. A. B., Suryandari, A. S., Ardiansyah, F., Wulandari, A. P., & Putra, S. K. (2025). Studi pengaruh konsentrasi ragi roti terhadap karakteristik produk virgin coconut oil (VCO). *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 11(4), 661–669.
- Food and Agriculture Organization. (2023). Crops and livestock products: Coconut production data 2022–2023. FAOSTAT.
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan metode sentrifugasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Harimurti, S., Sukamdi, D. P., Widada, H., Sari, H. F., & Amid, A. (2024). Bromelain-extracted virgin coconut oil: Physical and chemical stability in different temperature during storage. *Borneo Journal of Pharmacy*, 7(2), 198–205.
- Law, K. S., Azman, N., Omar, E. A., Musa, M. Y., Yusoff, N. M., Sulaiman, S. A., & Hussain, N. H. N. (2014). The effects of virgin coconut oil supplementation on quality of life among breast cancer patients. *Lipids in Health and Disease*, 13(1), 139.

- Maldini, M. (2025). Elevating employee happiness in amusement industries. *Journal of Current Research in Business and Economics*, 4(1), 3151–3192.
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: Emerging functional food oil. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481–487.
- 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.
- Mulyadi, A. F., Schreiner, M., & Dewi, I. A. (2019). An overview of factors that affected the quality of virgin coconut oil. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2120, No. 1, p. 050007). AIP Publishing.
- Nevin, K. G., & Rajamohan, T. (2004). Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameters and in vitro LDL oxidation. *Clinical Biochemistry*, 37(9), 830–835.
- Putri, A. S., & Elsafira, D. (2021). Pra rancangan pabrik virgin coconut oil (VCO) dari buah kelapa dengan proses kombinasi enzimatis dan fermentasi dengan kapasitas 7.200 ton/tahun.
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Sukarno, M. D., & Ningsih, T. P. (2019). Karakteristik fisikokimia dan antibakteri virgin coconut oil hasil fermentasi bakteri asam laktat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 151–152.
- Rahmawati, N. P., Pramitha, D. A. I., & Agustrian, R. (2022). Pengaruh perbedaan suhu pemanasan terhadap rendemen dan kualitas virgin coconut oil (VCO). *Jurnal TEDC*, 16(2), 158–164.
- Retno, D. (2018). Proses produksi virgin coconut oil (VCO) dan karakteristiknya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 45–52.
- Semariyani, A. M., & Sudiarta, I. W. (2020). Virgin coconut oil processing training at Banjar Bedauh, Carangsari Village, Badung Regency. In *Proceedings of the 2nd Warmadewa Research and Development Seminar (WARDS 2019)* (p. 189). European Alliance for Innovation.

- Welasih, T. (2020). Karakteristik dan manfaat minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*, 10(1), 15–24.
- Arisandhy, A., Wulandari, N., & Budi, F. S. (2024). Wet extraction process and its physicochemical changes in virgin coconut oil: Proses ekstraksi basah dan perubahan fisikokimia minyak kelapa murni. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 25(4).
- Dayrit, F. M. (2020). The properties of virgin coconut oil (VCO) and its form of coconut oil. *Philippine Journal of Science*, 149(3-A), i–viii.
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D., & Niarti, M. (2021). Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan cara fermentasi di Desa Gunung Megang Kecamatan Gunung Megang Muara Enim. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 18(1), 88–92.
- Eyres, L., Eyres, M. F., Chisholm, A., & Brown, R. C. (2016). Coconut oil consumption and cardiovascular risk factors in humans. *Nutrition Reviews*, 74(4), 267–280.
- Fani, L. A. B., Suryandari, A. S., Ardiansyah, F., Wulandari, A. P., & Putra, S. K. (2025). Studi pengaruh konsentrasi ragi roti terhadap karakteristik produk virgin coconut oil (VCO). *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 11(4), 661–669.
- Food and Agriculture Organization. (2023). Crops and livestock products: Coconut production data 2022–2023. FAOSTAT.
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan metode sentrifugasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Harimurti, S., Sukamdi, D. P., Widada, H., Sari, H. F., & Amid, A. (2024). Bromelain-extracted virgin coconut oil: Physical and chemical stability in different temperature during storage. *Borneo Journal of Pharmacy*, 7(2), 198–205.
- Law, K. S., Azman, N., Omar, E. A., Musa, M. Y., Yusoff, N. M., Sulaiman, S. A., & Hussain, N. H. N. (2014). The effects of virgin coconut oil supplementation on quality of life among breast cancer patients. *Lipids in Health and Disease*, 13(1), 139.

- Maldini, M. (2025). Elevating employee happiness in amusement industries. *Journal of Current Research in Business and Economics*, 4(1), 3151–3192.
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: Emerging functional food oil. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481–487.
- 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.
- Mulyadi, A. F., Schreiner, M., & Dewi, I. A. (2019). An overview of factors that affected the quality of virgin coconut oil. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2120, No. 1, p. 050007). AIP Publishing.
- Nevin, K. G., & Rajamohan, T. (2004). Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameters and in vitro LDL oxidation. *Clinical Biochemistry*, 37(9), 830–835.
- Putri, A. S., & Elsafira, D. (2021). Pra rancangan pabrik virgin coconut oil (VCO) dari buah kelapa dengan proses kombinasi enzimatis dan fermentasi dengan kapasitas 7.200 ton/tahun.
- Rahmadi, A., Abdiah, I., Sukarno, M. D., & Ningsih, T. P. (2019). Karakteristik fisikokimia dan antibakteri virgin coconut oil hasil fermentasi bakteri asam laktat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 151–152.
- Rahmawati, N. P., Pramitha, D. A. I., & Agustrian, R. (2022). Pengaruh perbedaan suhu pemanasan terhadap rendemen dan kualitas virgin coconut oil (VCO). *Jurnal TEDC*, 16(2), 158–164.
- Retno, D. (2018). Proses produksi virgin coconut oil (VCO) dan karakteristiknya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 45–52.
- Semariyani, A. M., & Sudiarta, I. W. (2020). Virgin coconut oil processing training at Banjar Bedauh, Carangsari Village, Badung Regency. In *Proceedings of the 2nd Warmadewa Research and Development Seminar (WARDS 2019)* (p. 189). European Alliance for Innovation.

Welasih, T. (2020). Karakteristik dan manfaat minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*, 10(1), 15–24.