

DAFTAR PUSTAKA

- Amiriyah, S, & Nanang, M. (2022). Pemanfaatan Buah Kelapa Untuk Pemberdayaan Masyarakat Desa Maruat, Kecamatan Longkali, Kabupaten Paser. *Learning Society: Jurnal CSR, Pendidikan, dan Pemberdayaan Masyarakat*. 3(2), 116-123.
- Aldy, Indrastuti, Tiffany, M. H. (2024). Studi Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik VCO (*Virgin Coconut Oil*) Menggunakan Metode Enzimatis dan Pancingan. Vol. 8, No. 2.
- Ardi, J., Akrinisa, M., & Mp, S. (2019). *Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (Ananas comosus (L) Merr) di Kabupaten Indragiri Hilir*. Jurnal Agro Indragiri.
- Baihaqi, B., Fatahu, F., Mustarim, A. L. N., Nafilawati, W. O. (2024). Optimasi Produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) Melalui Fermentasi *Rhizopus Oligosporus* Dengan Katalis Enzim Papain: Studi Efisiensi Dan Kualitas Produk. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 6(2), 32-37.
- Efendi, M. R. S., Anisa, Z., Margaretha, Z. 2024. Uji Mutu Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Pemanasan, Fermentasi Dan Enzimatis. Universitas Bojonegoro.
- Ismail, M. (2024). Pembuatan Vco secara enzimatis dengan variasi jenis dan konsentrasi enzim. Prodi Kimia: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Karimah, I., Ilmiah, S. N., Rahma, Y. A. (2022). Pengaruh Pemberian Variasi Ekstrak Biji Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Lama Pemeraman Dalam

- Pembuatan Vco (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Hasil Rendemen. Bio Sains: *Jurnal Ilmia Biologi*. Vol. 2, No. 1.
- Kusuma, M. A & Putri, N. A. (2020). Review: Asam Lemak *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. AGRINIK. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 4(1), 93-107.
- Marlina, Dwi, W., Ivo, P, Y., Lilis, S. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dari kelapa hibrida menggunakan metode penggaraman dengan NaCl dan garam dapur. *Jurnal Chemurgy*. Vol.1, No.2.
- 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.
- Muntasir, Regaletha, A. L., Kenjam, Y. (2022). PKM Peningkatan Mutu dan Produksi VCO Tradisional pada Industri Rumah Tangga di Desa Baumata, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*. Vol. 6, No. 3.
- Nurhidayah, E., Agustin, A., Indawati, I., Zamzam, Y., Nabila, S P. (2022). Karakteristik VCO (*Virgin Coconut Oil*) yang dibuat dengan metode pancingan dan pemanasan bertahap. *Medimuh: Jurnal Kesehatan Muhammadiyah* 3(1), 35-40. (Online). [Karakteristik VCO yang dibuat dengan metode pancingan... - Google Scholar](#). (diakses 14 Oktober 2025).
- Nurjannah, Kartina., Novitasari, F T., Sila, Titik. 2023. Efisiensi Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Nanas dan Pepaya Lokal Kalimantan Utara. *Jurnal Ilmiah Respati*. Vol.14, No.2.

- Nuraisyah, A., Wa, S., Priyantono, E., Fatimah, T. (2025). Kualitas dan Karakteristik VCO (*Virgin Coconut Oil*) Melalui Proses Kecepatan dan Lama Putaran Santan. Vol. 19, No.1.
- Putri, F., G. (2024). Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* secara enzimatis dan uji aktivitas antioksidannya. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. (Online). [pembuatan virgin coconut oil \(VCO\) secara enzimatis... - Google Scholar](#) (diakses 14 Oktober 2025).
- Putri, R, D., Aurelia, G, E., Nuraini, A. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*) pada pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* secara enzimatis. *SSJ: Sains dan Sains Terapan Journal* Vol.1, No. 2: 6-10.
- Perdani, C, G., Pulungan, M H., Karimah, S. (2019). Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 8, No. 3: 238-246.
- Pawestri, G, N, S., Salsabina, Z., Rochma, N, M. R. (2022). Menilik Manfaat Minyak VCO (*Virgin Coconut Oil*) Dalam Dunia Kesehatan Dan Kecantikan 2022. *Kaisa: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*. Vol. 2, No. 2.
- Rindawati., Perasulmi., Kurniawan, E, W. (2020). Studi Perbandingan Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Sistem Enzimatis dan Pancingan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni yang Dihasilkan. *Indonesian Journal Of Laboratory* 2(2).p.25-32.

- Setyorini, A, A, & Lusiani, C, E. (2022). Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Fermentasi Selama ≥ 24 Jam Menggunakan Ragi Roti Dengan Konsentrasi Nutrisi Yeast 6% B/V. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Negri Malang. (Online). distilat.polinema.ac.id (diakses 14 Oktober 2025).
- Saina, A., Suryati., Sulhatun., Jalaluddin., dan Meriatna. (2023). Metode Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Variasi Crude Enzim Bromelin dan Crude Enzim Papain. *Chemical Engineering Journal Storage*. Vol. 3, No. 3.
- SNI, 7381. (2008).Minyak Kelapa *Virgin* (VCO). Indonesia 1-28.
- Yadi, R., Kumar, R., Rahman, E., Monandes, V., Permata, D, S. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*.