

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilasani, Z., & Adiwarna. (2014). Pengaruh lama waktu pengadukan dengan variasi penambahan asam asetat dalam pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dari buah kelapa. *Konversi*, 3(1), 1–12.
- Bahri, S., Ambarwati, Y., & Laila, A. (2023). Pembuatan VCO dengan Metode Mekanik di Desa Panggung Rejo Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 3(4), 386–397.
- Banowati, G., & Nurhidayati, A. R. (2021). Pengaruh Umur Buah Kelapa Terhadap Rendemen Minyak VCO (*Virgin Coconut Oil*) *Effect of Coconut age on VCO (Virgin Coconut Oil) oil yield*. *Mediagro*, 17(1), 57–66. <https://doi.org/10.31942/md.v17i1.3687>
- Diningsih, A. (2021). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Enzim Papain. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*, 6(2), 219. <https://doi.org/10.51933/health.v6i2.561>
- Endang. (2017). PEMbuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dari Kelapa Hibrida Dengan Metode Enzimatis Dan Aplikasinya Sabun Padat Transparan. *BMC Public Health*, 5(1), 1–8. <https://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/siklus/article/view/298%0Ahttp://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jana.2015.10.005%0Ahttp://www.biomedcentral.com/1471->
- Fathurahmi, S., Spetriani, Asrawaty, & Siswanto, P. H. (2020). Penambahan Ragi Roti Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), 48–53. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i2.37>
- Hardi, J., Bahri, S., & Buheli, R. A. P. (2021). Pendahuluan Indonesia merupakan negara tropis sehingga memiliki potensi besar dalam produksi VCO merupakan hasil olahan buah kelapa berupa modifikasi minyak dengan kadar air dan Metode Pengabdian dilakukan dengan menggunakan metode edukatif yang meliputi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 117–125.
- Harun, A., Muchlissin, S. I., Mukaromah, A. H., Darmawati, S., & Ethica, S. N. (2018). Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease *Staphylococcus Hominis* pada Oncom Merah Pasca Fermentasi 120 Jam.
- 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>
- Hidayah, T., & Rosika, H. (2020). Pengaruh Starter Fermentasi pada Proses Pembuatan VCO. In *SIJ (Vol. 3, Issue 1)*.
- Khasbullah, F., Priyadi, P., Mangiring, R., & Kurniawati, N. (2021). Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dengan Metode Fermentasi Alami Termodifikasi untuk Peningkatan Pendapatan Kelompok Wanita Tani Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran. *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 62–69. <https://doi.org/10.23960/seandanan.v1i2.16>
- Kolo, M. M., & Stafenus, M. (2023). Pelatihan pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin coconut oil*) Menggunakan Metode Endapan/Pendiaman Di

- Kelompok Tani Efata Desa Sunsea Kecamatan Naibenu Kabupaten Timor Tengah Utara. *Bakti Cendana*, 6(1), 26–36. <https://doi.org/10.32938/bc.6.1.2023.26-36>
- Kusmajadi, J. & A. (2019). Penyuluhan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dan Pemanfaatan Sisa Olahannya Sebagai Bahan Substitusi Produk Olahan Hasil Ternak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(6), 9–25.
- Laili Nailul Muna. (2017). Metode Pembuatan *Virgin Coconut Oil*. *Akfarindo*, 2(2), 19–24.
- Miladiarsi, Wahdaniar, Irma, A., Aswad, H., Lukman, J. B., Fatany, A. I., Nurfadilah, A., & Adri, T. A. (2022). Pembuatan Dan Peyuluhan Manfaat *Virgin Coconut Oil* Dalam Bidang Kesehatan Sebagai Alternatif Pengobatan Herbal Pada Kelurahan Kalegowa Kabupaten Gowa. *Dharma Jnana*, 2(2), 137–143.
- Muin, M. J., & Faradillah, H. (2012). Formulasi Emulsi *Virgin Coconut Oil* Menggunakan Emulsifier Alami Pada Berbagai Rasio Penambahan Air (Doctoral dissertation, FTI).
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, Fahyuni, E. F., Yulia Citra, A., Schulz, N. D., غسان, د., Taniredja, T., Faridli, E. M., & Harmianto, S. (2016). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Sentrifugasi. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.
- Ngatemin. (2006). Prosedur Penelitian Pembuat Minyak VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Transportation*, 1(January), 21–30. <https://doi.org/10.1002/ejoc.201200111>
- Nur, S., Rahma, Y. A., Fitri, I., Wahidah, F. F., & Sari, I. M. (2021). Pengenalan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* Melalui *Introduction of Making Virgin Coconut Oil through Fermentation and Enzymatic Combination Method for Jabung's Peoples*, Lamongan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 620–629.
- 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. *Jambura Journal of Chemistry*, 3(1), 57–68. <https://doi.org/10.34312/jambchem.v3i1.10467>
- Perdani, C. G., Pulungan, M. H., & Karimah, S. (2019). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar *Virgin Coconut Oil* (VCO) Production : Incubation Temperature and Crude Papain Enzyme Concentration. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 238–246.
- Pontoh, J. (2008). Kualitas *Virgin Coconut Oil* Dari Beberapa Metode Pembuatan. *Chem Prog*, 1(1), 60–65. <https://doi.org/10.35799/cp.1.1.2008.28>
- Putri, E. S. Y. (2020). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Enzim Bromelin di Kampung Kekupu, Depok. *JAST : Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi*, 4(1), 38. <https://doi.org/10.33366/jast.v4i1.1557>
- Ramlan Silaban, Riza Sahala Mnullang, V. H. (2014). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Ekstrak Nenas. *Jurnal Kimia*, 1(1), 56–64.

- <http://digilib.unimed.ac.id/11906/>
- Rifdah, R., Melani, A., & Intelekta, A. A. R. (2021). P Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Enzimatis Menggunakan Sari Bonggol Nanas. *Jurnal Teknik Patra Akademika*, 12(02), 18–25. <https://doi.org/10.52506/jtpa.v12i02.131>
- Rohmah, R. N. (2022). Pengaruh Ragi Tempe terhadap Produksi *Virgin Coconut Oil* Kelapa Puyuh (*Cocos nucifera* var. *Pumila*) (Vol. 2, Issue 1).
- Side, S., Putri, S. E., Pratiwi, D. E., & Musa, M. I. (2023). PKM Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Fermentasi Pada Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu. *PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 19–25.
- Silaban, R., Hutapea, V., Manullang, R., & Alexander, I. J. (2014). Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*, VCO) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Getah Pepaya. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 6(2), 55–64.
- Susanto, T. (2012). Kajian Metode Pengasaman dalam Proses Produksi Minyak Kelapa Ditinjau dari Mutu Produk dan Komposisi Asam Amino Blondo. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(2), 124–130.
- Susilowati. (2009). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dengan Metode Penggaraman. *Teknik Kimia*, 3(2), 246–251. <https://doi.org/10.30998/simponi.v0i0.544>
- Tamzil Aziz, Yohana Olga, A. P. S. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Penggaraman. *Teknik Kimia*, 23(2), 129–136.
- Thamrin. (2011). Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Dari Kelapa Hijau Dan Kelapa Hibrida Dengan Metode Dingin. *Jurnal Hutan Tropis Volume*, 9(1), 1–14. http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/Explora/Tecnica_valoriz_ANICE.pdf%0Ahttp://bvssan.incap.org.gt/local/file/T469.pdf%0Ahttps://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1586/15/UPS-CT002019.pdf%0Ahttp://www.bdigital.unal.edu.co/6259/%0Ahttp://onlinelib
- Widiyanti, R. A., & Guru Mapel, P. K. N. (2015). Pemanfaatan kelapa menjadi VCO (*Virgin Coconut Oil*) sebagai antibiotik kesehatan dalam upaya mendukung visi Indonesia sehat 2015. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi* (Vol. 21, pp. 577-584)
- Winarti, S., Purnomo, yudi, Jurusan, P., Pangan, T., Industri, T., Pembangunan, U., Veteran, N. ", Alamat, ", Raya, J., Madya, R., & Penulis, S. *. (2007). Proses Pembuatan VCO (*Virgine Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar VCO (*Virgine Coconut Oil*) *Preparation by Enzymatic Method Using Crude Papain*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 136–141.
- Yuniwati, M., Kusmartono, B., Andaka, G., & Nanda Rama, N. (2021). Pemanfaatan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dari Santan Kelapa. *Jurnal Teknologi*, 14(1), 64–71. <https://doi.org/10.34151/jurtek.v14i1.3573>