

DAFTAR PUSTAKA

- 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. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, **2**(2):51-57.
- Anwar, C dan 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.
- Apriyantono, A. Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati dan Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. 229 hal
- Asy'ari, M dan Cahyono, B. 2006. Pra-Standardisasi: Produksi dan Analisis Minyak *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*: 74-80.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Minyak Kelapa Murni (VCO) (SNI 01-7381-2008). *Jurnal Indonesia* : 1-28.
- Bliss, D. E and Mantel, L. H. 2012. Integument, Pigments, and Hormonal Processes: Volume 9. Academic Press. Florida. 533 hal.
- Budiman, F., Ambari, O dan Surest, A.H. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Perbandingan Volume Santan dan Sari Nanas Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknik Kimia*, **18**(2): 37-42
- Burggren, W. W and McMahan, B. R. 1988. *Biology of The Land Crabs*. Cambridge University Press. New York. 479 p.
- Chen, B and Diosady, L. L. 2003). Enzymatic Aqueous Processing of Coconuts. *International Journal of Applied Science and Engineering*, **1**(1): 55-61.
- Dali, A., Harimu, L dan Simbiti, L. M. C. 2015. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). *Universitas Halu Oleo, Kendari* : 48-58.
- Dhillon, A., Sharma, K., Rajulapati, V and Goyal, A. 2016. Proteolytic Enzymes. *Current Developments in Biotechnology and Bioengineering: Production, Isolation and Purification of Industrial Products*, 149-173.
- Ismail., Sulistiono., Hariyadi, S dan Madduppa, H. 2019. Hubungan Antara Degradasi Mangrove Segara Anakan dan Penurunan Hasil Tangkapan Kepiting Bakau (*Scylla* sp.) di Kabupaten Cilacap, Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, **24**(3): 179-187.
- Isnaeni, W. 2006. Fisiologi Hewan. PT Kanisius. Yogyakarta. 389 hal.
- Kareho, M. A. B., Masithah, E. D and Tjahjaningsih, W. 2019. Bacterial Composition in the Gastrointestinal Tract of *Uca* spp. Crabs Fed On *Avicennia marina* Leaf Litter. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, **236**(1).
- Kashyap, M. C., Agrawal, Y. C., Ghosh, P.K., Jayas, D. S., Sarkar, B. C and Singh, B. P. N. 2007. Oil Extraction Rates Of Enzymatically Hydrolyzed

- Soybeans. *Journal of Food Engineering*, **81**(3): 611–617.
- Keenan, C. P., Davie, P. J. F and Mann, D. L. 1998. A Revision of The Genus *Scylla* De Haan, 1833 (Crustacea: Decapoda: Brachyura: Portunidae). *Raffles Bulletin of Zoology*, **46**(1): 217–245.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 315 hal.
- Loviasari, N. W., As-Syakur, A. R., Faiqoh, E., Dirgayusa, I. G. N. P dan Wiyanto, D. B. 2018. Struktur Komunitas *Uca* Sp di Kawasan Teluk Benoa Pada Karakteristik Substrat Yang Berbeda. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, **4**(1): 141-150
- Miskah, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Inkubasi pada Pembuatan VCO dengan Metode Enzimatis dan Pengasaman. *Jurnal Teknik Kimia*, **15**(1): 19–24.
- Muhidin, D. 2001. Agroindustri Papain dan Pektin. Penebar Swadaya. Jakarta. 58 hal.
- Muntikah and Razak, M. 2017. Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Murniati, D dan Pratiwi, R. 2015. Kepiting *Uca* di Hutan Mangrove Indonesia: Tinjauan Aspek Biologi dan Ekologi untuk Eksplorasi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press. Jakarta. 112 hal.
- Natania, T., Herliany, N. E dan Kusuma, A. B. 2017. Struktur Komunitas Kepiting Biola (*Uca* spp.) di Ekosistem Mangrove Desa Kahyapu Pulau Enggano. *Jurnal Enggano*, **2**(1): 11–24.
- Ngatemin, Nurahman dan Isworo, J. K. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, **4**(8): 9–18.
- Pavasovic, M. Richardson, N.A., Anderson, A.J., Mann, D and Mather, P.B. 2004. Effect of pH, Temperature and Diet on Digestive Enzyme Profiles in the Mud Crab, *Scylla Serrata*. *Aquaculture*, **242**(1–4): 641–654.
- Perdani, C. G., Pulungan, M. H dan Karimah, S. 2019. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, **8**(3): 238–246.
- Pontoh, J., Surbakti, M dan Papilaya, M. 2008. Kualitas *Virgin Coconut Oil* dari Beberapa Metode Pembuatan. *Chemistry Progress*, **1**(1): 60–65.
- Pramono, H., Suciati, P dan Andriyono, S. 2015. Isolation of Lactic Acid Bacteria That Produce Protease and Bacteriocin-Like Substance From Mud Crab (*Scylla* sp.) Digestive Tract. *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, **20**(1): 33-37.
- Pratiwi, R. 2014. Karakteristik Morfologi Kepiting Mangrove *Uca* spp. (CRUSTACEA: DECAPODA: OCYPODIDAE). *Oseana*, **39**(2): 23–32.

- Pratiwi, R dan Widyastuti, E. 2013. Pola Sebaran dan Zonasi Krustasea di Hutan Bakau Perairan Teluk Lampung. *Zoo Indonesia*, **22**(1): 11-21.
- Rao, M., Tanksale, A. M., Ghatge, M. S and Deshpande, V. V. 1998. Molecular and Biotechnological Aspects of Microbial Protease. *FEMS Microbiology Reviews*, **62**(3): 597-635.
- Risnita, N., Muryoto dan Herawati, L. 2012. Fermentasi Yuyu (Paratelphusa) sebagai Penghasil Minyak dari Limbah Kulit Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, **8**(4): 217-221.
- Rosmaniar. 2008. Kepadatan dan Distribusi Kepiting Bakau (*Scylla* spp.) serta Hubungannya dengan Faktor Fisik Kimia di Perairan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. Tesis. Program Studi Biologi, Pascasarjana Universitas Sumatera Utara. Medan. 60 hal.
- Rudenskaya, G. N. 2003. Brachyurins--Serine Collagenolytic Enzymes From Crabs. *Russian Journal of Bioorganic Chemistry*, **29**(2): 101-111.
- Saher, N. U and Qureshi, N. A. 2014. Food and Feeding Ecology of Fiddler Crabs Species Found Along the Coast of Pakistan. *Romanian Journal of Biology - Zoology*, **59**: 35-46.
- Sangi, M. S. 2011. Pemanfaatan Ekstrak Batang Buah Nenas untuk Kualitas Minyak Kelapa. *Jurnal Ilmiah Sains*, **11**(2): 211-218.
- Serrano, A. E and Traifalgar, R. F. 2012. Ontogeny and Induction of Digestive Enzymes in *Scylla serrata* Larvae Fed Live or Artificial Feeds or Their Combination. *International Journal of the Bioflux Society*, **5**(3): 101-111.
- Silaban, R., Manullang, R dan Hutaoea, V. 2010. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis menggunakan Ekstrak Nanas. *Jurnal Kimia* : 91-99.
- Soehono, L. A., Mitakda, M. B. T dan Masrokhah, D. 2017. Percobaan Faktorial dengan Analisis Data Menggunakan *Software* GenStat. Universitas Brawijaya Press. Malang. 137 hal.
- Soekarto, S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Pertanian. PT. Bhartara Karya Aksara. Jakarta. 121 hal.
- Subagio, A. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*, **20**(1): 15-26.
- Suciati, P., Tjahjaningsih, W., Masithah, E. D dan Pramono, H. 2016. Aktivitas Enzimatis Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla* spp.) Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, **8**(2): 94-108.
- Sulistiono, Riani, E dan Asriansyah, A. 2016. Pedoman Pemeriksaan / Identifikasi Jenis Ikan Dilarang Terbatas (Kepiting Bakau / *Scylla* spp). Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 48 hal.
- Sunjono., Setiawan, R., Carolina, V., Magdalena, N dan Kurniawan, A. 2013. Statistika Parametrik dan Non Parametrik: Aplikasi SPSS Untuk Smart

- Riset. ALFABETA. Bandung. 31 hal.
- Susanti, E., Paramitha, S. T. A., Lutfiana, N., Suharti dan Retnosari, R. 2019. Seleksi Bakteri Proteolitik dari Pangan Fermentasi Lokal Indonesia sebagai Sumber Protease untuk Produksi Kolagen. Diakses pada 28 Oktober 2020 6.26 dari <http://fmipa.um.ac.id/>. 78-92 hal.
- Susanti, R dan Febriana, F. 2017. Teknologi Enzim. CV Andi Offset. Yogyakarta. 210 hal.
- Susanto, T dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu. Surabaya. 179 hal.
- Syah, A. N. A. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. AgroMedia. Jakarta. 112 hal.
- Winarti, S., Jariyah dan Purnomo, Y. 2007. Proses Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Secara Enzimatis menggunakan Papain Kasar VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, **8(2)**: 136-141.
- Zaini, H., Fona, Z dan Maulinda, L. 2016. Faktor Berat Ketam dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Minyak Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, **10(2)**: 1-10.
- Zwilling, R. and Neurath, H. 1981. *Invertebrate Proteases, Methods in Enzymology*. Elsevier, **80**:633-664.

