

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, R.H., Rusmarilin., & Limbong, L.N. 2014. Optimasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Penambahan Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi Dengan VCO Pancingan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 02(02), 51 – 57.
- Abedi, E., & Sahari, M.A. 2014. Sumber Asam Lemak Tak Jenuh Ganda Rantai Panjang Dan Evaluasi Sifat Nutrisi Dan Fungsionalnya. *Ilmu Pengetahuan Makanan*. 2(5), 443–463.
- Affan, N.F., Burhan, A.M., Rini, Y.P., & Mardiyarningsih, A. 2021. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air dalam Minyak Jelantah Sawit.
- Agustina, C., Agustina, N.I., & Novian, A.W., 2021. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Rendemen Dan Sifat Fisikokimia VCO (Virgin Coconut Oil). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(1).
- Aki, T., Nagahata. Y., Ishihara. K., Tanaka. Y., Morinaga. T., & Higashiyama, K. 2001. Produksi Asam Arakidonat Oleh Jamur Berfilamen, *Mortierella alliacea* strain YN-15. *J Am Minyak Kimia Soc*. 78, 599–604.
- Alrifai, O & Marcone, M.F. 2019. Coconut- The Tree Of Life- Improvement by Biotechnology. In *Comprehensive Biotechnology (Third)*. Pergamon.
- Arniah, D., Harimu, & La., Simbiti, C. 2021. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). Universitas Halu Oleo.
- Arisanti, D., & Angelia, I.O. 2020. Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO) Terfermentasi Kultur Kering Bakteri Asam Laktat (BAL) Terhadap Rendemen dan Kadar Air. 11(1).
- Arif, M. F.L., Wahyudi., & Najib, M. 2022. Pengaruh Komposisi Minyak Jarak dan Minyak Kelapa Dengan Waktu Reaksi 90 Menit Dan Temperatur Reaksi 80°C Terhadap Sifat Campuran Minyak. *Jurnal Material dan Proses Manufaktur*.
- Andaka, G., & Arumsari, S. 2016. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi Menggunakan Teknik Kimia. 2, 65-70.
- Anni, N., Titien, F., Lilik, M., & Yunio, I.A. 2023. Lama Penyimpanan Buah Kelapa (*Cocos nucifera L*) Terhadap Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil. 12(1), 9-19.

- Anwar, C., & Reza, S. 2016. Perubahan Rendemen Dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada berbagai kecepatan Putar dan Lama Waktu sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*. 10(2), 51-61.
- Anie, K., Paryati, D. 2009. Ekstrak Daun Sirih Sebagai Antioksidan Pada Minyak Kelapa. *Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro*.
- Asrawaty., Faturahmmi, S., Spetriani & Ridwan, M. 2020. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Virgin Coconut Oil Pada Berbagai Penambahan Ragi Tempe. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 5(2), 34-41.
- Asprina, B.R.S., Shinta, P.R., Sinek, M.B.R.PA., & Raheliya, B.R.G. 2020. Sistem Aplikasi Logika Fuzzy Untuk Penentuan Optimasi Ragi Tempe Pada Proses Fermentasi Tempe Kedelai Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani (Studi Kasus: Pengrajin Tempe Kedelai Desa Bulu Cina). *Jurnal Ilmiah Simantek*. 4 (2).
- Asy'ari, M., Cahyo, B. 2006. Pra-Standardisasi Produksi Dan Analisis Minyak Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 9(3), 74-80.
- Aprilasani, Z., Adiwarna. 2014. Pengaruh Lama Pengadukan Dengan Variasi Penambahan Asam Asetat Dalam Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dari Buah Kelapa. *Konversi*, 3(1),1-11.
- Asmoro, N., Widyastuti, R., & Ndrudu, J.J. 2018. Production of virgin coconut oil (VCO) using fermentation method extraction with ragi tempe. *ICASE*. 175, 74-77.
- Azis, M. 2018. Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa Hasil Proses Pemeraman (Characterization of Coconut Oil Process and Water Potato Process). In *Journal of Agritech Science*. 2(1).
- Barqi, W.S. 2015. Pengambilan Minyak Mikroalga *Chorella sp.* Dengan Metode Microwave Assiteted Extraction. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 3(1), 34-51.
- Bishop, C.A., Machete, T., Henkel, J., Schulze, M.B., Klaus, S., Piepelow, K. 2023. Heptadecanoic acid is not a key mediator in the prevention of diet-induced hepatic steatosis and insulin resistance in mice. *Nutrients*, 15. 2052.
- BSN, 2019. Air dan Limbah – Bagian 3 Cara Uji Padatan Tersuspensi (Total Suspended Solids) Secara Gravimetri. SNI 6989.3: 2019.
- Cahyono & Lia, U. 2009. Proses Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Fermentasi Menggunakan Starter Ragi Tempe. *Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro*.

- Cahyani, A., Tari, A.I.N., & Asmoro, N. W. 2021. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Rendemen Dan Sifat Sensoris Fisikokimia VCO (Virgin Coconut Oil). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.7(1)
- Chairil, A., & Reza, S. 2016. Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) Pada Berbagai Kecepatan Putar Dan Lama Waktu Sentrifugasi. 10(2).
- Chadijah, S., Baharuddin, M., & Firnenelty, F. 2019. Potensi Instrumen FTIR Dan GC MS dalam Mengkarakterisasi dan Membedakan Gelatin Lemak Ayam, Itik, dan Babi. *Al-Kimia*. 7(2),126-135.
- Christianti, L., & Adi. H.P. 2009. Pembuatan minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Ragi Tempe. UMS. Surakarta.
- Damayanti, A., & Lusiani, C.E. 2020. Pengaruh Waktu Fermentasi Selama < 24 Jam menggunakan Ragi Tempe Dengan Nutrisi Yeast 6% B/V Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil. *Jurnal Teknologi Separasi*. 8(3), 627-635.
- Damayanti, Y., Lesmono, A.D., & Prihandono, T. 2018. Kajian Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Rancangan Bahan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. 7(3), 307-314.
- Darmapatni, K.A.G., Basori, A., & Suaniti, N.M. 2016. Pengembangan Metode GC-MS Untuk Penetapan Kadar Acetaminophen Pada Spisimen Rambut Manusia. *Jurnal Bionsains Pascasarjana*. 3(18), 62-69.
- Deni, P., Ardiningsih, P., Rahmalia, W., Nurlina., & Syahbanu, I. 2020. Ekstraksi Minyak Kelapa Murni Dengan Metode Pengadukan dan Cold Pressed. *Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry*. 3(2),11-17.
- Dewi, N.P.S.D.P. 2019. Pengaruh Suhu dan Frekuensi Pemanasan Berulang Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Minyak Kelapa Sawit Komersial. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- Dornan, K., Gunenc, A., Oomah, D., Hosseinian, F. 2021. Odd Chain fatty acids and odd chain phenolic lipids (alkylresorcinols) are essential for diet. *J. Am. Chem. Soc*, 98, 813-824.
- Dwi, Y.M. 2017. Warta Ekspor Optimalisasi Bahan Baku Kelapa, Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ediriweera, M.K., To, B., Lim, Y., Cho, S.K. 2021. Odd-chain fatty acid as novel histone deacetylase 6 (HDAC6) inhibitors. *Biohimie*. 186. 147-156.
- Elinder, F., & Liin, S.I. 2017. Aksi dan Mekanisme Asam Lemak Tak Jenuh Ganda Pada Saluran Ion Berpintu Tegangan. *Fisiol Depan*. 8, 43.

- Erika, C., Yunita, D., & Arpi, N.A. 2014. Pemanfaatan Ragi Tapai dan Getah Buah Pepaya Pada Ekstraksi Minyak Kelapa Secara Fermentasi, Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 6, 1-6.
- Endrawati, D., & Kumumaningtyas, E. 2017. Beberapa Fungsi *Rhizopus Sp* Dalam Meningkatkan Nilai Nutrisi Bahan Pakan. Wartazoa. 27, 81-88.
- Fourohi, N.G., Koulman, A., Sharp, S.J., Imamura, F., Kroger, F., Schulze. M.B. 2014. Differences In The Prospective Association Between Individual Plasma Phospholipid Saturated Fatty Acids And Incident Type 2 Diabetes : The Epic-InterAct case-cohort Study. Lancet Diab. Endocrinol. 14, 70146-70149.
- Fachry, A. R., Andre. O., & Wahyu. W. 2006. Pembuatan Virgin Coconut Oil Dengan Metode Sentrifugasi.
- Fahri, F.P. 2016. Pemurnian Minyak Kelapa Dari Kopra Asap Dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif dan Bentonit. Jurnal Riset Industri.10 (3), 115-124.
- Farag, M.A., & Gad, M.Z. 2022. Omega-9 Fatty acids: potential roles in inflammation and cancer management. Journal of Genetic Engineering and Biotechnology. 20(48).
- Gediya, S.K., Rajan, B. M., Urvashi, K.P., Blessy, M., & Hitesh N. J. 2011. Herbal Plants. Used as a cosmetics. Journal Nature Product Plants Resources.1 (1), 24-32.
- Ginting, G., Ubaidillah, A.P., & Muhamad, A.A. 2015. Evaluasi Proses Pembuatan (Aviation Turbine) Berdasarkan Analisa Sifat Fisik dan Kimia Minyak Mentah (Crude Oil) Di PT Pertamina RU II Dumai. Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya.
- Hadiantoro, S., Moentamaria, D., & Syarwani, M. 2018. Efektivitas Penggunaan Co Immobilized-Lipase pada Reaksi Esterifikasi Asam Hasil Hidrolisis Minyak Kelapa. Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan, 2 (1), 23-30.
- Hapsari, N., & Welasih, T. 2010. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Sentrifugasi. Rekapangan. J. Teknologi Pangan 4(3), 31-41.
- Hasanah, U. 2013. Minyak Kelapa Hasil Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Dengan Konsentrasi Dan Lama Fermentasi Yang Bervariasi. Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera. 1 (11). ISSN 1693-1157.
- Hudori, M. 2011. Analisa Faktor Penyebab Tingginya Kadar Kotoran Pada Produksi Minyak Kelapa Sawit.

- Istianah, 2008. Studi Pengaruh Medan Radio Frekuensi (RF) Terhadap Perubahan Sudut Polarisasi Pada Minyak Goreng Skripsi. Semarang; Jurusan Fisika, FMIPA UNDIP.
- Ishak, Aji., & Israwati. 2019. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 8(1), 57-68.
- Irwan, H., Bintang, I.M. 2020. Proses Pembuatan Minyak Kelapa Murni Menggunakan *Rhizopus Oligosporus*. Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna. 16(1), 11-18.
- Ishak, A., Israwati, I. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO), *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 5 (1), 66-77.
- Jannah, A.F., Lusian, C. 2021. Efek Lama Fermentasi Terhadap Yield Virgin Coconut Oil (VCO) Dari Kelapa Daerah Malang Dengan Konsentrasi Ragi 2 % B/V.
- Jasman, E. A., Lawe., Sudirman. 2019. Evaluation of yield and quality of virgin coconut oil produced using repeated Batch Fermentation With Beker Yeast. *Agric. Nat. Resour.* 55(1), 55-56.
- Jusman., Bambang, S., Triyono & Syoufian, A. 2018. Pengaruh Variasi Waktu dan Kecepatan Pengadukan Dalam Pembuatan Etil Ester Dari Minyak Kelapa. 4(1), 106-114.
- Karouw, S., Budi, S., & Ismail, M. 2019. Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa dan Hasil Iktuanya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 38 (2), 86-95.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi, Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI-PRESS).
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi, Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI-PRESS).
- Kelik, P., Amila, K., & Tharisa, A. 2022. Pengaruh Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) 3(1), 1-10.
- Komprda, T., Zelenka, J., Fajmonová, E., Fialová, M., & Kladroba, D. 2005. Asam Arakidonat dan Kandungan Asam Lemak Tak Jenuh Ganda n-3 Rantai Panjang Dalam Daging Spesies Unggas dan Ikan Tertentu Sehubungan Dengan Sumber Lemak Makanan. *J Kimia Makanan Pertanian*. 53(17), 6804–6812.

- Lawless, H. & Heymann, H. 2010. Sensory evaluation of food science principles and practices. Chapter 1, 2<sup>nd</sup> Edition, Ithaca, New York.
- Liahmad, 2021. Pelatihan Pengolahan Minyak Kelapa Murni Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Di Desa Kolo Kolo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2 (1), 420-425.
- Li, D., Ng, A., Mann, N.J., & Sinclair, A.J. 1998. Kontribusi Lemak Daging Terhadap Asam Arakidonat Makanan. *Lemak*. 33 (4), 437–440.
- Li, Y., Liu, Y., Chen, Y., Wag, K., Luan, Y., 2022. Design, synthesis and antitumor activity study of a gemcitabine prodrug conjugate with a HDAC6 inhibitor. *Bioorg.Med. Chem. Lett*, 72,122881.
- Lim, Y.Y., & Lai, H.Y. 2011. Evaluation of antioxidant activity of the methanolic extract of selected ferns in Malaysia, *International journal of Environmental Science and Development* 2(6), 442-447.
- Muharun, I., & Moehady, B.I 2014. Pengolahan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk NKL. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(2), 11-18.
- Maharani, D.S., Fatimah, T.P., & Meta, D.S. 2015. Penentuan Metode Analisis Komposisi Asam Lemak dan Metil Ester Pada Biodiesel Dengan GC MS Tanpa Metilasi. *Jurnal flumj*.
- Maradesa, R.P.F., Fatimah, F., & Sangi, M.S. 2014. Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Minyak Goreng Yang Dibuat Dengan Metode Pengadukan Dengan Adanya Penambahan Kemangi (*Ocimum sanctum L.*). *Jurnal Mipa Unsrat*. 3 (1), 44-48.
- Martin, S.A., Brash, A. R., 2016. Murphy RC Penemuan dan Studi Struktur Awal Asam Arakidonat. *J Lipid Res*. 57 (7), 1126–1132.
- Mujdalipah, S. 2016. Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia Dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Pendidikan UPI*. 1 (1).
- Marina, A.M., Man, C., Nazimah, Y. B., & Amin. S.A.H. 2009. Chemical Properties of Virgin Coconut Oil, *Journal of the American Oil Chemists Society*. 86 :301-307.
- Marlina, D., Wijayanti, D., Yudiastari, I., & Safitri, L. 2017. Pembuatan Virgin Coconut Oil Sebagai Minyak Goreng Dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman Dengan NaCl Dan Garam Dapur. *Jurnal Chemugry*. 1(2), 7-12.

- Muslihin., Riyani, C. 2018. Mengolah Virgin Coconut Oil Dengan Pengadukan Mekanik. *Jurnal Budidaya Tanaman Perkebunan*. Politeknik Muara Teweh. 04 (04).
- Maulana, R. 2018. Comparative Study Perkebunan Kelapa (Coconut) di Indonesia dan Otomatisasi Pengeringan (Oven Drier) pada Industri Briket Tempurung Kelapa.
- Meguid, N.A., Atta, H.M., Gouda, A.S., & Khalil, R.O. 2008. Peran Asam Lemak Tak Jenuh Ganda dalam Pengelolaan Anak Autis Mesir. *Klinik Biokimia*. 41 (13), 1044–1048.
- Nina, V., Antonius, J.S. 2023. Pengaruh Kosentrasi Bleaching Earth Pada Proses Pembuatan Minyak Goreng Sawit (Palm Olein). *Jurnal Sains dan Ilmu Terapan*. 6 (1).
- NIST (National Institute Standards and Teknologi). 2023. Asam Pentadekanoat, 14 metil-, metil ester.
- Nitbani, F.O., Jumina, Siswanto, D., & Solikah, E. N. 2015. Reaction path synthesis of monoacylglycerol from fat and oils. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, 35(1), 126-136.
- Nitbani, F.O., Tjitda, P.JP., Nurohmah, B.A., Wogo, H.E. 2020. Preparation of fatty acid and monoglyceride from vegetable oil. *Jurnal of Oleo Science*, 69(4), 277-295.
- Nour, A.A. 2009. Demulsification of Virgin Coconut Oil by centrifugation method: a feasibility study. *International Journal Of Chemical Technology*.
- Novilla, A., Perdina, N., Wikan, M. 2017. Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Yang Berpotensi Sebagai Anti Kandidiasis. *Jurnal Kimia dan Pendidikan*. 2 (2).
- Ngatemin., Nurahman., & Iswoyo. J.T. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (VCO) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4, 9-18.
- Nurhaen, N., Warnarsi, D. & Ridhay, A. 2016. Isolasi dan Identifikasi Komponen Kimia Minyak Atsiri dari Daun, Batang, dan Bunga Tumbuhan Salembangu (*Melissa sp*). *Natural Science; Jurnal of Science and Technology*, 5(2).
- Ochai, N., Sasamoto, K., Kanda, H., Yamagami, T., David, F., & Sandra, P. 2005. Optimazation of a multi-residue screening method for the determination of 85 pesticides in selected food matrices by stir bar sorptive extraction and thermal desorption GC-MS. *Journal of Separation Science*. 9 (10),1083-1092.

- Oktaviani, N.D. 2010. Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida. *Jurnal Biomedika* 1 (1), 33-35.
- Oseni, N.T., Fernando, W., Coorey, R., Gold, I., & Jayaseya, V. 2017. *African journal of food science* effect of extraction techniques on the quality of coconut oil. 11(3), 58-66.
- Pangestuti, D.R., Rohmawati, S. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Amerta Nutrition*. 2(2), 205 – 211.
- Putra, F.K., Novika, D. 2021. Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Rendemen Minyak Kelapa Pada Metode Basah. *Jurusan Teknik Kimia, E., Negeri Malang*. (1), 649–654.
- Putranto, K., Khairina, A., Anggraeni, T. 2022. Pengaruh Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil). 3, (1). *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan (Agritekh)*.
- Putri, A., & Kastil, E. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng. *Prosiding Seminar Nasional MIPA III*, 464-469.
- Raharja, S., Dwiyuni., M. 2012. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, VCO) Yang Dibuat Dengan Metode Pembekuan Krim Santan*. IPB. Bogor
- Pelczar, M.J & E.C.S Chan. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerjemah Hadiutomo, R. S. UI. Press. Jakarta.
- Pranger, I.G., Joustra, M.L., Corpelejin, E., Juskiel, F.A., Kema, I.P., Elfernik, S.J.W.H., Sigh-Povel, C., Bakker, S.J.L. 2018. Fatty acids as biomarkers of total dairy fat and dairy fat intakes A systematic review and meta-analysis. *Nuts.Rev.* 77,46-63.
- Pontoh, J., Surbakti M. B., & Papilaya M. 2008. Kualitas Virgin Coconut Oil dari Bererapa Metode Pembuatan. *Journal Bahan Alam Terbarukan*. 5(2), 61-67
- Purwanto, D. 2006. Aplikasi Metode Pengadukan Pada Proses Pembuatan Virgin Coconut Oil. *Jurnal Teknologi Oleo Dan Petrokimia Indonesia*. ISSN 1907-0500.
- Rahmalia, I., & Kusumawati, H. 2021. The optimazation of addition of bromelain enzyme catalyzt on the fermentation of coconut milk to VCO (Virgin Coconut Oil) using tempeh yeast. 3 (2),31-37



- Rahman, S.A., Khattak, M.M.A.K., & Mansor, N.R. 2013. Determinants of food choice among adults in an urban community. *Nutrition and Food Science*. 43(5), 413-421.
- Rani, L., & Lusiani, C.E. 2021. Efek Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO) dari Kelapa Daerah Probolinggo dengan Konsentrasi Ragi 2% b/v. *DISTILAT J. Teknologi Separasi*. 7(2), 470-476.
- Reniana & Desi, N.E. 2018. Pengembangan Alat Pemisah Minyak Kelapa Murni/ Virgin Coconut Oil (VCO) Berpengaduk. 1(1).
- Rini, A.P., & Erika, L.Y.N. 2022. Sifat Fisika Virgin Coconut Oil (VCO) Yang Dibuat Dengan Metode Pengadukan. *Jurnal Estupro*. 7(1).
- Rindawati., Perasulmi, E.W., & Kurniawan. 2020. Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatik dan Pancingan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni Yang dihasilkan. 2(2),25-32.
- Rohman, A., & Sumatri. 2007. Analisis Makanan. Universitas Gadjah Mada. 267-269.
- Santos, E.P., Dutra, A.J.B & Oliveira, J.F. 2015. Pengaruh Minyak Jojoba Pada Sifat Permukaan Kalsit dan Apatit Bertujuan Untuk Flotasi Selektifnya. *Proses Penambang Int J*. 143, 34–38.
- Shabilla, P.M. 2018. Analisis Hubungan Kadar Air dan Kadar Kotoran Terhadap Asam Lemak Bebas (ALB) Crud Palm Oil (CPO) Di PT Sucifindo Bandar Lampung. Politeknik Negeri Lampung.
- Siti, F., Spetriani., & Rahman., A. 2012. Pemberdayaan Kelompok Pembuatan Minyak Kelapa Tradisional Melalui Metode Pemberian Cuka Sebagai Proses Percepatan Peningkatan Produksi. 4(1),18-22.
- Sawitri. M.E. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropika*. 12(1), 15-21.
- Sopianti, D.S., Herlina., & Handi, T.S. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator* 2(2), 100-105.
- Simangusong, J.E., Febrina, Z., & Masyithah. 2016. Pengaruh Penambahan Inokulum, Lama Fermentasi, dan Lama Pengadukan Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). 5(3), 24-30.
- Singariya, P., Mourya, K.M., & Kumar, P. 2018. Estimation of bioactive Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *International Research Journal of Pharmacy*. 9(6), 87-93.

- Sipahelut, S.G. 2019. Perbandingan Komponen Aktif Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala Kering Cabinet Dryer Melalui Metode Distilasi Air dan Air Uap. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1), 8-13.
- Sumitro. 2006. Teknologi Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Tanpa Pemanasan. Tesis S-2 Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sutiah, S., Firdausi, K.S., & Budi, W.S. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*. 11(2), 53-58.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 7381: Minyak Kelapa Virgin (VCO). Badan Standar Indonesia : Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 2902: Minyak Kelapa Mentah. Badan Standar Indonesia : Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Minyak Goreng. Badan Standar Indonesia: Indonesia.
- Soekarto, S.T. 1985. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Peranian. Bhrata Karya Aksara, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres.
- Senphan, T., & Benjakul. S. 2018. Chemical compositions and properties of virgin coconut oil extracted using protease from hepatopancreas of pacific white shrimp. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 118(5), 761-769.
- Taber, L., Chiu C.H., & Whelan J. 1998. Penilaian Kandungan Asam Arakidonat Pada Makanan Yang Biasa Dikonsumsi Dalam Pola Makan Orang Amerika. *Lemak*. 33(12), 1151-1157.
- Taufik, H. 2018. Identifikasi Jamur *Rhizopus* Sp dan *Aspergillus* Sp Pada Roti Bakar Sebelum dan Sesudah Dibakar Yang Dijual Di Alun-Alun Jombang. *Isbn*, IV. 4.
- Usman., Mastura., & Hanafiah. 2021. Pendampingan dan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil). *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(1), 88-101.
- Umar, S., Sutardi., & Osario, F. V. 2008. Optimasi Pemecahan Emulsi Kanil dengan Pendinginan dan Pengadukan Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO).
- Wahyudi, A., & Dewi. R. 2017. Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem Topas Pada 12 Varietas Semangka Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*: 17(1), 17- 25.

- Waisundara, V.Y., Parera, C.O., & Barlow, P.J. 2004. Effect of different pre-treatment of fresh coconut kernels on some of the quality attributes of the coconut milk extracted. food science and technology program. National University of Singapore, Singapore. 771-777.
- Wong, Y.C., & Hartina. H. 2014. Virgin coconut oil production by centrifugation method. *Orient. J. Chem.* 30. 237-245
- Wardani, I.E. 2007. Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan. Skripsi. Unnes, Semarang.
- Winarno. F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Utama, Jakarta.
- Winarno. F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Utama, Jakarta.
- Wiadnya, I.B., Urip., & E. Minovriyanti. 2016. Pengaruh Penambahan Ragi Tempe (*Rhizopus* sp) Pada Pembuatan Minyak Kelapa Terhadap Mutu Minyak. 64-72.
- Wiadnya, D.G.R. 2013. Pengantar Ilmu Kelautan dan Perikanan. Modul. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Brawijaya.
- Yossinta, C.C.K., Permana, I.G.D.M., & Ina. P.T. 2022. Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO). 11(1), 74-82.
- Venn-Watson, S., Lumkin, R., Dennis, E.A. 2020. Efficacy of dietary odd-chain saturated fatty acid pentadecanoic acid parallels broad associated health benefits in humans; Could it be essential. 10. 861.
- Venn-Watson, S., Butterworth, C.N. 2022. Broader and safer clinically-relevant activities of pentadecanoic acid compared to omega-3 : Evaluation of an emerging essential fatty acid across twelve primary human cell-based disease systems. 17, e0268778.
- Venn-Watson, S., Schork, N.J. 2023. Pentadecanoic Acid (C15:0), an Essential Fatty Acid, shares Clinically Relevant Cell-Based Activities with Leading Longevity-Enhancing Compounds, 15, 4607.
- Vlaeminck, B., Fievez, V., Cabrita, A.R.J., Fonseca, A.J.M., Dewhurst, R.J. Factors affecting odd- and branched-chain fatty acids in milk: A review. 2006. *Anim. Feed. Sci. Technol.* 131, 389–417.
- Zendi, Z.Y. 2019. Analisis Viskositas Di Das Saddang Dengan Digital Viskometer NDJ 8S. Skripsi. Teknik Sipil Universitas Hasanuddin. Gowa.

Zikri, A., Arizal, A., Erlinawati., Fatria., Yuda, P., Tiara, A., & Cendikia, M.B. 2019. Uji Kinerja Screw Oil Press Machine Ditinjau Dari Rendemen Dan Kualitas Minyak Kelapa Yang Dihasilkan.

Zulfadli, T. 2018. Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan.

