

## DAFTAR PUSTAKA

- Acep, S., Tamrin. & Rianda, L. 2017. Pengaruh penambahan *virgin coconut oil* (VCO) terhadap karakteristik fisik dan organoleptik coklat batang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2): 458-467.
- Afiyah, A., Muhammad, S. & Dwiatmanto. 2015. Analisis studi kelayakan usaha pendirian *home industry* (studi kasus pada *home industry* coklat “Cozy” Kademangan Blitar). *Jurnal Administrasi Bisnis*. 23(1): 1-11.
- Agustian, A., Friyatno, S. & Askin, A. Analisis Pengembangan Agroindustri Komoditas Perkebunan Rakyat (Kopi dan Kelapa) dalam Mendukung Peningkatan Daya Saing Sektor Pertanian. Seminar Hasil Penelitian Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian Bogor. 2003. Bogor. 38.
- Ahsan, A. 2019. Penentuan Prioritas Pengembangan Produk Nira Kelapa Dalam Upaya Diversifikasi Pada UMKM Di Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Aladin, A., Setyawati, Y., Basri, M., Lastri, W. & Fitrah, D. Usaha Produksi Minuman Emulsi *Virgin Coconut Oil* (VCO) Secara Terpadu dengan Pemanfaatan Limbah VCO. Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2017. 19-20 Oktober 2017. 2017. Palembang. 143-149.
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah & Nur, A. 2018. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi *snack bar* berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays* L.) sebagai makanan selingan tinggi serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3(6): 1448-1459.
- Anggi, C. L. 2011. Pengembangan Produk Bubur Instan Berbasis Pati Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Termodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Angka, S. 2015. Reformulasi Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah dengan Bahan Penyalut Maltodekstrin dan Natrium Kaseinat serta Aplikasinya pada Mi Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anjasari, B., Ela, T. S. & Risti, T. B. 2012. Kajian Perbandingan VCO (*virgin coconut oil*) dengan Margarin terhadap Umur Simpan Selai Kacang. *Tesis*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Apriliana, N. W., Siti, S. & Yoga, P. 2017. Pengaruh rasio pasta kacang hijau-beras hitam terhadap karakteristik sensoris *flakes* sereal. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 70-79.
- Arifianti, A., Baskara, K. & Dian, R. 2012. Karakterisasi bubur bayi instan berbahan dasar tepung millet (*panicum sp*) dan tepung beras hitam (*oryza sativa l. japonica*) dengan flavor alami pisang ambon (*musa paradisiaca var. sapientum*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 95-104.
- Asmawit. 2012. Penelitian substitusi lemak kakao dengan lemak kelapa sawit dalam pembuatan coklat batang. *Jurnal BIOPROPAL INDUSTRI*. 3(1): 17-21.

- Assalam, S. 2010. Pengujian *crisp linear programming* pada formulasi substitusi keju natural oleh rennet casein dan minyak sawit dalam pembuatan keju olahan. *Jurnal Infomatek*. 12(4): 221-232.
- Astik, P. C. 2017. Pengembangan Produk Melalui Diversifikasi dalam Upaya Meningkatkan Volume Penjualan (Studi Pada Pabrik Roti Sari Asri Hadimulyo Timur Metro Pusat). *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro, Lampung.
- Aziz, A., Olga, Y. & Sari, A. P. 2017. Pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dengan metode penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*. 2(23):
- Bank Indonesia & Lembaga Pengembangan Perbankan Indonesia. 2015. *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Bank Indonesia, Jakarta.
- Barlina, R. 2014. Pengaruh penambahan *virgin coconut oil* (vco) dan minyak kedelai terhadap mutu dan nilai gizi biskuit bayi. *Jurnal Littri*. 20(1): 35-44.
- Barlina, R. & Danny, T. 2018. Diversifikasi produk *virgin coconut oil*. *Jurnal Palma*. 32(2): 1-12.
- Barlina, R., Patrik, P., Daniel, T. & Steivie, K. 2012. Substitusi tepung sagu dan *virgin coconut oil* (vco) pada pengolahan biskuit. *Jurnal Buletin Palma*. 13(1): 54-59.
- Baruna, U. 2019. Optimasi Formula *Edible Film* Berbasis Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Minyak Sawit Menggunakan Metode Respons Permukaan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pertanian Bogor, Bogor.
- Coniwanti, P., Dewi, P. & Diana, M. P. 2014. Pengaruh peningkatan konsentrasi gliserol dan vco (*virgin coconut oil*) terhadap konsentrasi *edible film*. *Jurnal Teknik Kimia*. 20(2): 17-24.
- Crippen, M. & Jessica, S. 2016. Prarencana Pabrik Keju Cheddar *Substitute*. *Tesis*. Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Damanik, S. 2007. Strategi pengembangan agribisnis kelapa (*Cocos nucifera*) untuk meningkatkan pendapatan petani di Kabupaten Indragiri Hilir, Riau. *Jurnal Perspektif*. 6(2): 94-104.
- Daniati, A. R. 2014. Pengaruh Penambahan Minyak Zaitun terhadap Tekanan Darah Sistolik Penderita Hipertensi yang Diberi Jus Tomat. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Darmoyuwono, W. 2016. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Gramedia, Jakarta.
- Dasuki & Muhamad, R. N. 2018. Penambahan minyak kelapa murni (vco) pada jus tomat menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi di Puskesmas Simpang IV sipin kota Jambi. *Jurnal Riset Informasi Kesehatan*. 3(2): 1-13.

- Dewi, E. M. 2015. Perancangan sistem penunjang keputusan intelijen untuk seleksi konsep produk baru asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25: 94-106.
- Dewi, R. I. & Soyusiawaty, D. 2014. Sistem pendukung keputusan penentuan lokasi budidaya jamur tiram dengan metode kriteria bayes (studi kasus rumah kebun jamur Yogyakarta). *Jurnal Sarjana Teknik Informatika*. 2: 244-254.
- Dian, P. P. 2014. Karakteristik Mutu Maragarin dengan Pencampuran Lemak Kakao dan Minyak VCO (*Virgin Coconut Oil*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Diana. 2017. Sistem pendukung keputusan menentukan lokasi usaha waralaba menggunakan metode bayes. *Jurnal Ilmiah MATRIK*. 19: 41-50.
- Fatimah, F. & Sanusi, G. 2011. Kualitas emulsi *salad dressing* berbahan dasar *virgin coconut oil*. *Jurnal Agritech*. 31(2): 79-85.
- Fife, B. 2005. *Coconut Oil Miracle*. Gramedia, Jakarta.
- Fitri, W., Netti, H. & Evy, R. 2015. Evaluasi sensori dan analisis usaha kukis sukun padat gizi. *Jurnal Jom Faperta*. 2(1): 1-13.
- Gavi, N. A. & Erryana, M. 2018. Pengaruh substitusi tepung tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*) dan minyak jagung terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik brownies kukus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 94-105.
- Grainner. 1998. *Penyederhanaan Bayes*. Luhur, Jakarta.
- Hamdani, R. 2016. Penerapan metode bayes dalam mendiagnosa gangguan perkembangan pada anak. *Jurnal Mantik Penusa*. 20(1): 69-73.
- Hasibuan, H. A. & Rendi, M. 2018. Penggunaan minyak sawit merah dalam pembuatan sambal cabai merah tumis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19(2): 95-106.
- Hasrini, R. F., Nami, L. & Yuliasri, R. M. 2014. Studi perbandingan sifat fisikokimia minyak inti sawit (RBDPKO) terhidrogenasi dalam *cocoa butter substitutes* (CBS) dengan CBS komersial. *Jurnal Warta IHP*. 31(1): 22-31.
- Hendy. 2007. Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Sebagai Pangan Pokok Alternatif. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayah, N. 2011. Kesiapan psikologis masyarakat pedesaan dan perkotaan menghadapi diversifikasi pangan pokok. *Jurnal Humanitas*. 8(1): 89-104.
- Indah P, M. & Rahmi, E. P. 2018. Analisis proksimat produk permen coklat yang disubstitusi dengan *virgin coconut oil* (vco). *Jurnal Agrica Ekstensia*. 12(1): 1-6.
- Indarti, E., Normalina, A., Heru, P. W. & Ashabul, A. *Appearance, Texture and Flavour Improvement of Chocolate Bar by Virgin Cococnut Oil (VCO) as Cocoa Butter Substitute (CBS)*. *Proceedings of The 3rd Annual International Conference Syiah Kuala University (AIC Unsyiah) 2013*. 2-4 October 2013. 2013. Banda Aceh. 87-94.

- Indriyatni, L. 2013. Analisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap keberhasilan usaha mikro dan kecil (studi pada usaha kecil di Semarang Barat). *Jurnal STIE Semarang*. 5: 54-70.
- Iriyani, N. 2012. Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Isyanti, M., S, A., Dadang, S. & Ade, H. S. 2015. Penggunaan berbagai *cocoa butter substitute* (CBS) hasil hidrogenasi dalam pembuatan cokelat batangan. *Journal of Agro-based Industry* 32(1): 33-44.
- Juliyanti, D., Moh, S., Enny, S. & Suprihana. 2018. Pembuatan permen jelly menggunakan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dengan penambahan berbagai konsentrasi *virgin coconut oil* (vco) dan emulsifier tween 80. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Agrika*. 12(1): 1-11.
- Jurait, M. & Hermiza, M. 2016. Studi pembuatan permen dari air kelapa terhadap karakteristik dan penerimaan konsumen. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1): 23-29.
- Jusman. 2016. Pembuatan Minyak Masak Padat dari Minyak Kelapa dengan Metode Emulsi Melalui Interesterifikasi. *Disertasi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Jusnita, N. 2014. Produksi Nanoemulsi Ekstrak Temulawak dengan Metode Homogenisasi. *Tesis*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kania, D. A. & Judiono. 2017. Uji kesukaan es krim kefir labu kuning. *Jurnal Riset Kesehatan*. 9(1): 16-22.
- Kantardzic. 2011. *Data Mining: Concepts, Models, Methods, and Algorithms*. A John Wiley & Sons Inc Publication, Hoboken New Jersey.
- Karouw, S. & Budi, S. Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII. Oktober 2014. 2014. Manado. 73-78.
- Karta, I. W. & Ni, M. A. Analisis *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Pengembangan Diversifikasi Produknya pada KWT Balicocos Desa Tengkidak Kabupaten Tabanan. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA III Tahun 2013. 2013. Denpasar. 239-246.
- Kartikasari, D. & Gunardi, A. 2010. Kajian penetapan komoditi pertanian unggulan UMKM di Kota Batam. *Jurnal EKO-REGIONAL*. 5: 67-74.
- Kementerian Perdagang. 2015. *Pasar Cokelat dan Produk Cokelat 2013-2015*. KEMENDAG, Jakarta.
- Kusumaningsih, E., Sukardi & Susinggih, W. 2002. Studi pengolahan tempe gembus menjadi keripik dengan kajian proporsi tepung pelapis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(2): 78-84.
- Lala, F. H., Bambang, S. & Nur, K. 2013. Uji karakteristik mie instan berbahan-baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2): 11-20.
- Mandei, J. H. 2014. *Teknologi Proses Pembuatan Permen Kelapa*. Balai Riset dan Standarisasi Industri, Manado.
- Mar'atisholikhah, U., Darsono & Nurjayanti, E. 2013. Analisis nilai tambah industri keripik tempe skala rumah tangga (studi kasus Desa Lerep

- Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang). *Jurnal MEDIAGRO*. 9(2): 24-35.
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Majemuk*. Grasindo, Jakarta.
- Marlina, A. 2012. Metode bayes untuk menentukan kelayakan calon tenaga kerja ke luar negeri. *Jurnal Ilmiah Teknologi & Sains*. 1: 23-32.
- Marliyati, S. A., Hardinsyah & Neysa, R. 2010. Pemanfaatan rpo (*red palm oil*) sebagai sumber provitamin a alami pada produk mi instan untuk anak balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 5(1): 31-38.
- Mau, S. 2014. Sistem pendukung keputusan seleksi beasiswa menggunakan teorema bayes dan Dempster-Shafer. *Jurnal Pekomnas*. 17: 23-32.
- Meliza, L. S. 2013. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Kesuksesan Usaha Kecil Menengah (UKM) Di Wilayah DKI Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Millaty, M. 2015. Analisis Usahatani Kelapa Di Desa Semedo Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Tesis*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Miradz, P. S. 2018. Analisis Strategi Penerapan Produksi Bersih di Industri Rumah Tangga *Virgin Coconut Oil* (Studi Kasus di Laurike Home Industri, Cibinong, Bogor). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muhammad, T. 2017. Model Evaluasi Kebijakan Pengembangan Agroindustri Kelapa Dengan Menggunakan Pendekatan Sistem Dinamik. *Tesis*. Fakultas Teknik, Universitas Andalas, Padang.
- Murni, T. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (msm), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 1(1): 1-8.
- Nabila, R. R. 2016. Formulasi Sereal Instan Berbasis Tepung Sorgum dan Kacang Hijau dengan Penambahan Tepung Torbangun untuk Wanita *Post-Partum*. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nabila, Y. 2017. Perbandingan Susu Skim Dengan Tepung Kedelai Dan Konsentrasi *Cocoa Butter Substitute* Terhadap Karakteristik *White Chocolate*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Pambayun, A. K. 2009. Pembuatan Tepung Jagung Nikstamal dan Aplikasinya Pada Brownis Kukus. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pemerintah Kabupaten Banyumas. 2016. *Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kabupaten Banyumas*. Pemerintah Kabupaten Banyumas, Purwokerto.
- Prasetyo, P. E. 2008. Peran usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) dalam kebijakan penanggulangan kemiskinan dan pengangguran. *Jurnal Akmenika Upy*. 2(1): 1-13.
- Pridasari, K. 2012. Analisis Strategi Pemasaran UKM Penghasil Produk Kerajinan Kreatif Keramik Pada CV Munti Bali, Bogor. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Putra, D. A., Muhamad, A. Z. & Dody, H. 2018. Pengaruh tepung tempe dan *virgin coconut oil* (vco) terhadap mutu nutrisi dan sensoris keripik jagung-tempe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 351-362.
- Rahardjo, C. A. 2019. Pengaruh Bauran Pemasaran terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen Produk *Salad Dressing* “Mayumi”. *Tesis*. Fakultas Manajemen dan Bisnis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rhamadan, A. 2007. Aplikasi Minyak *Rapeseed* Sebagai Pengganti Minyak Sawit Pada Krim Pengisi Coklat di PT. Arnott’s Indonesia Bekasi - Jawa Barat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Pertanian Bogor, Bogor.
- Rindengan & Karaow, S. Peluang Pengembangan Minyak Kelapa Murni. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. 22-24 Oktober. 2003. Tembilahan. 146-153.
- Rismandari, M., Tri, W. A. & Ulfah, A. 2017. Karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut *Eucheuma spinosum*. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST)*. 12(2): 103-108.
- Robiyansyah, A. Sapta, Z. & Sri, H. 2017. Pemanfaatan minyak sawit merah dalam pembuatan biskuit kacang kaya beta karoten. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 22(1): 11-20.
- Rufaizah, U. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor L. Moench*) pada Pembuatan *Snack Bar* Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi untuk Remaja Puteri. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rusalim, M. M., Tamrin. & Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(5): 770-778.
- Sari, N. P. 2012. Aplikasi MOCAF (Modified Cassava Flour) pada Pembuatan Kue Lumpur: Kajian Proporsi MOCAF dan Tepung Terigu Pada Sifat Fisikokimia dan Sensoris. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Setiaji, A. H. 2016. Pengembangan pengolahan kelapa terpadu untuk industri kecil perdesaan. *Jurnal Teknologi Pascapanen Pertanian*. 7(2): 56-64.
- Setiaji, B. & Prayugo, S. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyawati, I. 2009. Peran usaha mikro kecil menengah (UMKM) dalam perekonomian nasional. *Jurnal Ekonomi*. 26(288): 24-28.
- Shabrina, A. N., Setya, B. M., Antonius, H. & Yoga, P. 2017. Sifat fisik *edible film* yang terbuat dari tepung pati umbi garut dan minyak sawit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3): 138-142.

- Shofiyani, A. & Oetami, D. H. 2008. Upaya alih teknologi pembuatan *virgin coconut oil* di Desa Klapagading Kecamatan Wangon. *Jurnal AGRITECH*. 10(2): 132-141.
- Subagiyo, S. 2014. Kajian faktor yang berpengaruh terhadap diversifikasi pangan non beras di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pertanian Agros*. 16(2): 422-431.
- Suci, Y. R. 2017. Perkembangan UMKM (usaha mikro kecil dan menengah) di Indonesia. *Jurnal Cano Ekonomos*. 6(1): 51-58.
- Suharti, L. & Hendry, U. Potret Proses Kewirausahaan Dari Perintisan Sampai Pengembangan Usaha Sebuah UKM dalam Menuju Pasar Internasional. Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu & *Call For Papers Unisbank* (Sendi\_U) Ke-2 Tahun 2016. 28 Juli. 2016. Semarang. 732-742.
- Sunarwati, D. A. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Susilawati, Ribut, S. & Suci, M. D. 2016. Formulasi *virgin coconut oil* (vco) dan pengemulsi lesitin kedelai terhadap stabilitas emulsi dan sifat organoleptik pasta kacang merah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 21(1): 42-50.
- Tensika, Imas, S. S. & Desy, I. Deskripsi Minuman Emulsi VCO (*Virgin Coconut Oil*) Pada Berbagai Jumlah Penambahan Air. Seminar Nasional PATPI. 17-18 Juli 2007. 2007. Bandung. 893-904.
- Ukkas, M. I. Implementasi Skala Likert Pada Metode Perbandingan Eksponensial Untuk Menentukan Pilihan Asuransi. Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia. 6 November 2017. 2017. Kalimantan Timur. 100-104.
- Ulum, A., Windi, A. & Basito. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap kualitas dodol garut selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 13-19.
- Umar, H. 2003. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Usman, N. A., Eka, W. & Kusmajadi, S. 2015. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2): 22-27.
- Wenehenubun, E. P. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dan Jenis Emulsifier Terhadap Kualitas Fisikokimia Keju *Cheddar* Analog Berbasis Susu Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Widawati, L. & Susi, E. 2015. Preferensi panelis dan efektifitas penggunaan bahan penstabil terhadap mutu sambal hijau tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1): 42-47.
- Widhiastuti, Y. 2011. Pemanfaatan *Red Palm Oil* (RPO) Sebagai Sumber Provitamin A Pada Produk Sosis Keong Tutut (*Bellamnya javanica* van den Bush). *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Widiantoro, S. Y., Yoga, P. & Siti, S. 2019. Pengaruh substitusi kacang tanah dengan biji ketapang (*terminalia cattapa*) terhadap sifat fisik dan organoleptik selai kacang. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 147-151.
- Widiyanti, R. A. Pemanfaatan Kelapa Menjadi Vco (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015. 21 Maret 2015. 2015. Malang. 577-584.
- Wihenti, A. I. 2016. Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, dan Tekstur Biskuit Cokelat akibat Perbedaan Transfer Panas. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno, F. G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarti, S., Nana, D. & Sulistyowati. 2006. Pembuatan es krim kacang merah dengan penambahan *virgin coconut oil* dan kuning telur. *Jurnal Buana Sains*. 6(1): 75-82.
- Wirawan, N. T. & Ivan, E. 2015. Penerapan naive bayes pada intrusion detection system dengan diskritisasi variabel. *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi*. 13(2): 182-189.
- Wiyani, L., Andi, A., Setyawati, Y. & Rahmawati. 2016. *Stability of virgin coconut oil emulsion with mixed emulsifiers tween 80 and span 80*. *Journal of Engineering and Applied Sciences*. 11(8):
- Yanuarti, A. R. & Mudya, D. A. 2016. Profil Komoditas Terigu. KEMENDAG.