

## DAFTAR PUSTAKA

- Alouw, J.C. dan S. Wulandari. 2020. Present Status and Outlook of Coconut Development in Indonesia. *1<sup>st</sup> ICSP 2019 IOP Conf.Series: Earth and Environmental Science* 418 (2020): 1-10.
- Alpay, P. dan D.A. Uygun. 2015. Usage of Immobilized Papain for Enzymatic Hydrolysis of Protein. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*. 111: 56-63.
- Andaka, G. dan K. Fitri. 2017. Pengambilan Minyak Kelapa dengan Menggunakan Enzim Papain. *Prosiding Seminar Nasional XII "Rekayasa Teknologi Industri dan Farmasi"*. 453-458.
- Amalia, R., Suabndiyono, dan E. Arini. 2013. Pengaruh Penggunaan Papain terhadap Tingkat Pemanfaatan Protein Pakan dan Pertumbuhan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jorunal of Aquaculture Management and Technology*. 2(1): 136-143.
- Amri, E., dan F. Mamboya. 2012. Papain, A Plant Enzyme of Biological Importance: A Review. *American Journal of Biochemistry and Biotechnology*. 8(2): 99-104.
- Argawal, R.K. dan S.J.D. Bosco. 2017. Extraction Processes of Virgin Coconut Oil. *MOJ Food Processing & Technology*. 4(2): 1-3.
- Asrawaty, S. Fathurahmi, Spetriani, dan M. Ridwan. 2020. Karakterisasi Kimia dan Organoleptik Virgin Coconut Oil pada Berbagai Penambahan Ragi Tempe. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 5(2): 34-41.
- Augustyn, G.H. 2012. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap Mutu Minyak Kelapa Murni. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 8(1): 55-60.
- Azman, A.N., Sumarto, dan Edison. 2018. Ekstraksi dan Karakteristik Minyak Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) dengan Bahan Pelarut yang Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*. 46(1): 19-27.
- Babu, A.S., S.K. Veluswamy, R. Arena, M. Guazzi, dan C.J. Lavie. 2014. Virgin Coconut Oil and Its Potential Cardioprotective Effects. *Postgraduate Medicine*. 126(7): 76-83.
- Bakar, B.A. dan Ratnawati. 2017. *Petunjuk Teknis Budidaya Pepaya dalam Membangun Pertanian Berkelanjutan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh. Kementerian Pertanian. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/>. Diakses pada tanggal 9 November 2021.
- Chinwong, S., D. Chinwong, dan A. Mangklabruks. 2017. Daily Consumption of Virgin Coconut Oil Increases High-Density Lipoprotein Cholesterol Levels in Healthy Volunteers: A Randomized Crossover Trial. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* 2017: 1-8.
- Deisberanda, F.S., S.N. Nurbaeti, dan H. Kurniawan. 2019. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 4(1).
- Damin, S.H., N. Alam, dan D. Sarro. 2017. Karakteristik *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang Dipanen pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. *E-J. Agrotekbis*. 5(4): 431-440.
- Datta, S., L.R. Christena, dan Y.R.S. Rajaram. 2013. Enzyme Immobilization: an Overview on Techniques and Support Materials. *3 Biotech*. 3(1): 1-9.
- Dewi, M.T.I. dan N. Hidajati. 2012. Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah menggunakan Adsorben Bentonit Teraktivasi. *UNESA Journal of Chemistry*. 1(2): 47-53.

- Direktorat Jenderal Industri Agro. 2010. *Roadmap Industri Pengolahan Kelapa*. Kementerian Perindustrian. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional. 2020. *Indonesian Various Coconut Products*. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2020. *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Djuanda. 2015. Desain, Instalasi dan Pengujian Sistem Pengkondisian Udara *Chiller* Skala Laboratorium dengan Menggunakan Campuran VCO-Detergen sebagai Penyimpan Kalor. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Perguruan Tinggi*. Lembaga Penelitian Universitas Negeri Makassar. ISBN: 978-602-9076-75-5.
- FAO. 2002. *Coir Processing Technologies – Improvement of Drying, Softening, Bleaching, and Dyeing Coir Fibre/Yarn and Printing Coir Floor Coverings*. [www.fao.org](http://www.fao.org). Diakses pada tanggal 4 November 2021.
- Febjislami, S., K. Suketi, dan R. Yuniarti. 2018. Karakterisasi Morfologi Bunga, Buah, dan Kualitas Buah Tiga Genotipe Pepaya Hibrida. *Bu. Agrohorti*. 6(1): 112-119.
- Fernandez-Lucas, J., D. Castaneda, dan D. Hormigo. 2017. New Trends for a Classical Enzyme: Papain: a Biotechnological Success Story in the Food Industry. *Trends in Foods Science & Technology*. S0924-2244(17)30183-8.
- Fikri dan S. Kadir. 2020. Kuantitas dan Kualitas *Virgin Coconut Oil* dari Berbagai Konsentrasi Bubur Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). *Agrotekbis*. 8(5): 1160-1173.
- Fitriani, D., E. Widiyati, dan D.A. Triawan. 2021. Aplikasi Penggunaan Ekstrak Nanas dan Ragi Roti sebagai Biokatalisator Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) serta Pemurniannya dengan Menggunakan Zeolit Alam Bengkulu dan Abu Sekam Padi. *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*. 4(1): 8-19.
- Ginting, A.B., D. Anggraini, S. Indaryati, R. Kriswarini. 2007. Karakterisasi Komposisi Kimia, Luas Permukaan Pori dan Sifat Termal dari Zeolit Bayah, Tasikmalaya, dan Lampung. *J. Tek. Bhn. Nukl.* 3(1): 1-48.
- Ghani, N.A.A., A.A. Channip, P.C.H. Hwa, F. Ja'afar, H.M. Yasin, dan A. Usman. 2018. Physicochemical Properties, antioxidant capacities, and Metal Contents of Virgin Coconut Oil Produced by Wet and Dry Processes. *Food Science and Nutrition* 2018(6): 1298-1306.
- Hamzah, A. 2014. *9 Jurus Sukses Bertanam Pepaya California*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Hanjaya, C., F.S. Pranata, dan Y.R. Swasti. 2020. Quality of Virgin Coconut Oil with Addition of Peppermint Oil. *agriTECH*. 40(3): 215-222.
- Harahap, N.F. 2020. Produksi dan Imobilisasi Enzim D-psicose 3 Epimerase (DPEase) dari *E.coli* BL21 (DE3) dpe-pET 21b dengan Alginat Gel. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Harimurti, S., R.M. Rumagesan, dan Susanawati. 2020. Environmentally Friendly Production Method of Virgin Coconut Oil using Enzymatic Reaction. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering* 874 012004.
- Hasibuan, P.R.M., M. Alviyulita, dan F. Hanum. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Klorida (NaCl) dan Waktu Perendaman *Buffer* Fosfat terhadap Perolehan *Crude* Papain dari Daun Pepaya (*Carica papaya*, L.). *Jurnal Teknik Kimia USU*. 3(3): 39-44.

- Hasibuan, A.H. dan D. Siahaan. 2012. Penentuan Bilangan Iod dan Titik Leleh berdasarkan Kandungan Lemak Padat Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit. *Jurnal Standardisasi*. 15(1): 47-57.
- Homaei, A.A., R. Sariri, F. Vianello, dan R. Stevanto. 2013. Enzyme Immobilization: an Update. *Journal of Chemical Biology*. 6(4): 185-205.
- Hunggurami, E., Y.S. Touselak, dan A. Kumalawati. 2013. Penggunaan Batu Apung dari Kabupaten Lembata sebagai Agregat Ringan Pengganti Sebagian Agregat Kasar pada Campuran Beton Normal. *Jurnal Teknik Sipil*. 2(2): 105-120.
- International Coconut Community (ICC). 2021. *ICC Quality Standard Virgin Coconut Oil*. [International Coconut Community](#). Diakses pada tanggal 4 November 2021.
- Intahpuak, S., P. Khonsung, dan A. Panthong. 2010. Anti-Inflammatory, Analgesic, and Antipyretic Activities of Virgin Coconut Oil. *Pharmaceutical Biology* 48(2): 151-157.
- Ismanto, S.D., A. Kasim, dan R.E. Pulungan. 2018. Pengaruh Perlakuan Enzimatis dari Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan Lama Inkubasi terhadap Rendemen dan Karakteristik *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Prosiding Forum Komunikasi Perguruan Tinggi Pertanian Indonesia (FKPTPI)*. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.
- Jesionowski, T., J. Zdarta, dan B. Krajewska. 2014. Enzyme Immobilization by Adsorption: a review. *Adsorption*. 20(56): 801-821.
- Juliana, I.N., S.T. Gonggo, dan I. Said. 2015. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai Adsorben untuk Meningkatkan Mutu Minyak Jelantah. *J. Akad. Kim.* 4(4): 181-188.
- Khorunnisa dan A. Santoso. 2015. Pengaruh *Pumice Breccia* sebagai *Replacement* Agregat Halus pada Mortar Instant terhadap Kuat Tarik Belah Mortar. *Inersia*. XI(1): 1-11.
- Kritianingrum, S. dan S. Handayani. 2005. Penentuan Angka Iod Minyak Jagung dan Minyak Kelapa Sawit dengan Metode Wijs dan Hanus. *J.Kim.* 3(IV): 45-53.
- Lestari, D.Y. 2010. Kajian Modifikasi dan Karakterisasi Zeolit Alam dari Berbagai Negara. *Prosiding Seminar Nasional dan Pendidikan Kimia "Profesionalisme Peneliti dan Pendidik dalam Riset dan Pembelajaran yang Berkualitas dan Berkarakter"*. Yogyakarta.
- Li, C., X. Feng, L. Sun, L. Zhou, J. Sun, Z. Wang, D. Liao, P. Lan, dan X. Lan. 2021. Non-Covalent and Covalent Immobilization of Papain onto  $Ti_3C_2$  MXene Nanosheets. *Enzyme and Microbial Technology*. 148(2021) 109817.
- Li, J., A. Corma, dan J. Yu. 2015. Synthesis of New Zeolite Structure. *Chemical Society Reviews*. 44(20): 7112-7127.
- Lima, R.D.S. dan J.M. Block. 2019. Coconut Oil: What do We Really Know About It so Far?. *Food Quality and Safety* 2019(3): 61-72.
- Llerena-Suster, C., N.S. Priolo, dan S.R. Morcelle. 2011. Sodium Tetrathionate Effect on Papain Purification from Different *Carica papaya* Latex Crue Extracts. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 41(2): 107-121.
- Lucas, J.F., D. Castaneda, dan D. Hormigo. 2017. New Trends for a Classical Enzyme: Papain, a Biotechnological Success Story in The Food Industry. *Trends in Food Science & Technology*. 68, 91-101.
- Mahaddila, F.B. dan A. Putra. 2013. Pemanfaatan Batu Apung sebagai Sumber Silika dalam Pembuatan Zeolit Sintetis. *Jurnal Fisika Unand*. 2(4): 262-268.

- Mahmudah, K. dan V. Nopiyanti. 2019. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) pada Minyak Goreng Kemasan dan Minyak Goreng Curah dengan Perlakuan berdasarkan Lama Waktu Pemanasan. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*. 10(1): 1-4.
- Malle, D., I. Telussa, dan A.A. Lasamahu. 2015. Isolasi dan Karakterisasi Papain dari Buah Pepaya (*Carica papaya*, L.) Jenis Daun Kipas. *Ind. J. Chem. Res.* (2): 182-189.
- Mansor, T.S.T. Y.B. Che Man, M. Shuhaimi, M.J.A. Wafiq, dan F.K.M. Ku Nurul. 2012. Physicochemical Properties of Virgin Coconut Oil Extracted from Different Processing Methods. *Interntaional Food Research Journal*. 19(3): 837-845.
- Manurung, M., N.M. Sianiti, dan K.G.D. Putra. 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia*. 12(1): 59-64.
- Marcus, J.B. 2013. Lipids Basics: Fats and Oils in Foods and Health. *Culinary Nutrition*, 231-277.
- Mardiatmoko, G. dan M. Ariyanti. 2011. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura. Ambon.
- Marina, A.M., Y.B. Che Man, S.A.H. Nazimah, dan I. Amin. 2009a. Chemical Properties of Virgin Coconut Oil. *Journal of The American Oil Chemists' Society*. 86(4): 301-307.
- Marina, A.M, Y.B. Che Man, I. Amin. 2009b. Virgin Coconut Oil: Emerging Functional Food Oil. 20(10): 481-487.
- Mena, T.P., Sutrisno, dan S. Marfu'ah. 2020. Antibacterial Activity of Free Fatty Acid, Potassium Soap, and Fatty Acids Methyl Esters from VCO (*Virgin Coconut Oil*). IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 833 (2020) 012022.
- Minah, F.N., Muyassaroh, W. Azizah, dan M. Sabrina. 2021. Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan pada Pembuatan Enzim Papain dari Ekstrak Daun Pepaya. *Atmosphere*. 2(2): 15-21.
- Mohammed, N.K., Z.T. Samir, M.A. Jassim, dan S.K. Saeed. 2021. Effect of Different Extraction Methods on Physicochemical Properties Antioxidant Activity of Virgin Coconut Oil. *Materials Today: Proceedings* 42(2021): 2000-2005.
- Nasution, U.J, S.M. Wijaya, A. Wibisana, *et al.* 2018. Pemurnian Enzim Sefalosporin-C Asilase dan Optimasi Proses Kromatografi Penukar Ion. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*. 5(2): 119-126.
- Nurhaliza, S., R. Rahmatu, dan U. Made. 2021. Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik *Virgin Coconut Oil* dari Berbagai Sari Buah-Buahan sebagai Sumber Enzim. *J. Agrotekbis*. 9(4): 986-996.
- NurhayatiA., Nurlena, dan R.R.M. Karsiwi. 2021. Pemanfaatan Limbah Tepung Kulit Pepaya dalam Pembuatan Cheese Stick untuk Melancarkan Pencernaan. *Applied science*. 7(5): 1657-1666.
- Nuryati, T. Budiantoro, dan A.S. Inayati. 2018. Pembuatan Enzim Papain Kasar dari Biji, Daun dan Kulit Pepaya dan Aplikasinya untuk Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 5(2): 77-89.
- Oktofani, L.A. dan J.F. Suwandi. 2019. Potensi Tanaman Pepaya (*Carica papaya*) sebagai Antihelmintik. *Majority*. 8(1): 246-250.
- Patil, U. dan S. Benjakul. 2018. Coconut Milk and Coconut Oil: Their Manufacture Associated with Protein Functionality. *Journal of Food Science* 83(8): 2019-2027.

- Patil, U. dan S. Benjakul. 2019. Use of Protease from Seabass Pyloric Caeca in Combination with Repeated Freeze-Thawing Cycles Increases the Production Efficiency of Virgin Coconut Oil. *European Journal of Lipid Science and Technology* 2019(121): 1-9.
- Perdani, C.G., M.H. Pulungan, dan S. Karimah. 2019. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 8(3): 238-246.
- Permanasari, A.Y., F. Yulistiani, M.A. Tsaqila, D. Alami, dan A. Wibowo. 2018. Pengaruh Konsentrasi Substrat dan Enzim terhadap Produk Gula Reduksi pada Pembuatan Gula Cair dari Tepung Sorgum Merah secara Hidrolisis Enzimatis. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta.
- Practical action. 2013. *Papain Production*. The Schumacher Centre. Bourton-on-Dunsmore, United Kingdom.
- Prades, A., U.N. Salum, dan D. Pioch. 2016. New Era for The Coconut Sector. What Prospects for Research. *Oilseeds & Fats Crops and Lipids* 23(6): 1-4.
- Pramitha, D.A.I dan D. Juliadi. 2018. Pengaruh Suhu terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada VCO (*Virgin Coconut Oil*) Hasil Fermentasi Alami. *Cakra Kimia*. 7(2): 149-154.
- Prapun, R., N. Cheetangdee, dan S. Udomrati. 2016. Characterization of Virgin Coconut Oil (VCO) Recovered by Different Techniques and Fruit Maturities. *International Food Research Journal*. 23(5): 2117-2124.
- Radu, J. 2015. *Teknologi Fermentasi dalam Pembuatan Minyak Kelapa Edisi Pertama* ISBN: 978-602-71555-2-7. Multi Global Makassar. Makassar.
- Raghavendra, S. dan K. Raghavarao. 2010. Effect of Different Treatments for The Destabilization of Coconut Milk Emulsion. *Journal of Food Engineering* 97(3): 341-347.
- Rahmawati, S., S. Nuryanti, dan K.S. Male. 2019. The Used of Protease from Palado (Agave) Roots, and Palado Leaf in the Making Process of Virgin Coconut Oil (VCO). *Material Science Forum*, 967, 123-131.
- Ridha, M. 2016. Karakterisasi Batu Apung Lombok sebagai Bahan Komposit Alami. *Tesis*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Robinso, P.K. 2015. Enzymes: Principles and Biotechnological Applications. *Essays Biochem*. 15(59): 1-41.
- Rohman, A. 2016. Infrared Spectroscopy for Quantitative Analysis and Oil Parameters of Olive Oil and Virgin Coconut Oil: a Review. 10942912.2016.1213742-. doi:10.1080/10942912.2016.1213742
- Rohman, A., Irnawati, Y. Erwanto, E. Lukitaningsih, M. Rafi, N.A. Fadzilah, A. Windarsih, A. Sulaiman, dan Z. Zakaria. 2019. Virgin Coconut Oil: Extraction, Physicochemical Properties, Biological Activities and Its Authentication Analysis. *Food Reviews International* 1-21.
- Rusmalina, S. 2019. Studi Peninjauan Kualitas Minyak Goreng Hasil Pemanasan berdasarkan pada Bilangan Penyabunan. *Jurnal Kesehatan Pena Medika*. 9(2): 37-46.
- Silaban, R., V. Hutapea, R. Manullang, dan I.J. Alexander. 2014. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis menggunakan Getah Pepaya. *Jurnal Pendidikan Kimia*. 6(2): 55-64.

- Sinaga, E.H., A.F. Simbolon, dan B. Setyaningrum. 2017a. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dari Kelapa Hibrida dengan Metode Enzimatis dan Aplikasinya Sabun Padat Transparan. *Jurnal Chemurgy*. 01(1): 16-21.
- Sinaga, M.S., P.D. Siagian, dan R.Ariska. 2017b. Pemanfaatan Ekstrak Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* [Lour].Merr) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa menggunakan Pelarut Metanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 6(2): 41-47.
- Sheng, W., Y. Xi, L. Zhang, T. Ye, dan X. Zhao. 2018. Enhanced Activity and Stability of Papain by Covalent Immobilization on Porous Magnetic Nanoparticles. *International Journal of Biological Macromolecules* 114(2018): 143-148.
- Soo, P.P., Y. Ali, O.M. Lai, C.H. Kuan, T.K. Tang, Y.Y Lee, dan E.T. Phuah. 2020. Enzymatic and Mechanical Extraction of Virgin Coconut Oil. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 122, 1900220.
- Speybroeck, V.V., K. Hemelsoet, L. Joos, M. Waroquier, R.G. Bell, dan C.R.A. Catlow. 2015. Advances in Theory and Their Application within The Field of Zeolite Chemistry. *Chemical Society Reviews*. 44(20): 7044-7111.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 7381:2008. 2008. *Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suaniti, N.M., M. Manurung, dan N. Hartasiwi. 2014. Uji Sifat *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Ekstraksi Enzimatis terhadap Berbagai Produk Minyak Kelapa Hasil Publikasi. *Jurnal Kimia*. 8(2): 171-177.
- Sukandar, D., S. Hermanto, dan E. Silvia. 2009. Sifat Fisiko Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (VCO) Hasil Fermentasi *Rhizopus orizae*. *JKTI*. 11(2): 7-14.
- Sukmawati, P.D. A110- Perbandingan Metode Aktivasi terhadap Kapasitas Adsorpsi Zeolit Alam pada Minyak Jelantah. *Simposium Nasional RAPI XVI – 2017 FT UMS*. ISSN 1412-9612.
- Sutrisno, A. 2017. *Teknologi Enzim*. UB Press. Malang.
- Syamsidar, H.S. 2013. Pembuatan dan Uji Kualitas Biodiesel dari Minyak Jelantah. *Jurnal Teknosains*. 7(2): 209-218.
- Taufik, M. dan H. Seftiono. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode *Deep-Fat Frying*. *Jurnal Teknologi*. 10(2): 123-130.
- Thanuja, T.T. dan G.S. Sreekala. 2015. Effect of Drying Temperature on Quality of Virgin Coconut Oil Produced by Fermentation Method. *Trends in Biosciences*. 8(9): 5279-5285.
- UNDP dan ILO. 2013. *Laporan Studi Kajian Kelapa dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Sarmi*. [www.ilo.org](http://www.ilo.org). Diakses pada tanggal 4 November 2021.
- Tacias-Pascacio, V.G., R. Morellon-Sterling, D. Castaneda-Valbuena, A. Berenguer-Murcia, M.R. Kamli, O. Tavano, dan R. Fernandez-Lafuente. 2021. Immobilization of Papain : A Review. *International Journal of Biological Macromolecules*. 188 (2021): 94-113.
- Wardoyo, F.A. dan A.I. Kartika. 2017. Imobilisasi Enzim Lipase pada Padatan Pendukung Zeolit Alam. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat “Implementasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Peningkatan Kekayaan Intelektual”*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Winarno, F.G. 2015. *Kelapa Pohon Kehidupan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Yu, D., K. Chen, J. Liu, Z. Pan, L. Jiang, L. Wang, dan W. Elfalleh. 2020. Application of Magnetic Immobilized Papain on Passivated Rice Bran Lipase. *International Journal of Biological Macromolecules* 157(2020): 51-59.
- Wiyantoko, B., P.N. Andri, dan D. Anggarini. 2017. Pengaruh Aktivasi Fisika pada Zeolit Alam dan Lempung Alam terhadap Daya Adsorpsinya. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya*. 120-128.
- Yeniza dan A.P. Asmara. 2019. Penentuan Bilangan Peroksida Minyak RBD (*Refined Bleached Deodorized*) Olein PT. PHPO dengan Metode Titrasi Iodometri. *AMINA*. 1(2): 79-83.
- Yulirohyami, H. Hidayat, A.R. Wijaya, dan I. Fatimah. 2022. Papain Enzyme Assisted Extraction of Virgin Coconut Oil as Candidate in-House Reference Material. *Processes*. 10(2): 315.
- Zdarta, J., A.S. Mayer, T. Jesionowski, dan M. Pinelo. 2018. A General Overview of Support Materials for Enzyme Immobilization: Characteristics, Properties, Practical Utility. *Catalysts*. 8(2), 92.
- Zukria, M. Mardjan, dan W.J.A. Musa. 2012. Analisis Logam-Logam pada Batu Apung dan Modifikasinya serta Uji Adsropsinya pada Larutan Asam Asetat. *Jurnal Saintek*. 6(5).