

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, D., Gumilang, M. M., & Komalasari, N. (2021). The Effect of Yeast Starter Variations on the Quality of Virgin Coconut Oil (VCO) Using the Fermentation Method. *Helium: Journal of Science and Applied Chemistry*, 1(1), 1–5. <https://doi.org/10.33751/helium.v1i1.2947>
- Alfhili, M. A., & Aljuraiban, G. S. (2021). *Lauric Acid, a Dietary Saturated Medium-Chain Fatty Acid, Elicits Calcium-Dependent Eryptosis*. 10, 3388.
- Alfian, R., Nugroho, A. K., & Pinandita, S. (2021). *Perancangan Mesin Centrifuge Berbasis Kontrol Pulse Width Modulation (PWM) dengan Menggunakan Mikrokontroler Node MCU Untuk Memisahkan Partikel Organel Darah*.
- Amalia, Z., Al-banna, M. A., Kimia, J. T., Lhokseumawe, P. N., Punteut, M., Mangat, B., & Lhokseumawe, K. (2018). Pembuatan Sabun Mandi Padat Berbasis Minyak Blondo Dari Limbah. *Jurnal Teknik Kimia*, 90(2), 1–5.
- Anwar, C., & Salima, R. (2016). Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO) pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*, 10(2), 52–61. <https://doi.org/10.24198/jt.vol10n2.1>
- AOAC. (2012). *Preparation of Methyl Ester BF3 Method*.
- AOCS. (1993). *American Oil Chemists Society Official Method (Cd)*.
- Apituley, D. A. N., Sormin, R. B. D., & Nanlohy, E. E. E. M. (2019). Karakteristik dan Profil Asam Lemak Minyak Ikan dari Kepala dan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 10–19. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.10>
- Arisanti, D., & Angelia, I. O. (2020). Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO) Terfermentasi Kultur Kering Bakteri Asam Laktat (BAL) Terhadap Rendemen dan Kadar Air. *Jurnal Pertanian*, 11(1), 21–24.
- BSN. (2022). *SNI 01-7381-2008 (Virgin Coconut Oil)*.
- Devi, M., & Ghatani, K. (2022). The Use of Coconut in Rituals and Food Preparations in India: a Review. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00150-7>
- Dewi, S. K., Yulianti, L., & Widodo, A. S. (2023). Karakterisasi Biodiesel Produk Transesterifikasi Menggunakan Variasi Kecepatan Sentrifugasi Pada Proses Pemisahan Fame. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 14(1), 83–95. <https://doi.org/10.21776/jrm.v14i1.1082>
- Diharmi, A., Ayu, D. F., & Ali, A. (2019). Karakteristik Minyak Ikan dari Lemak Abdomen Hasil Samping Pengasapan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 187–197. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i1.25897>
- Diningsih, A., & Yaturramadhan, H. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Enzim Papain. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*, 6(2), 219–223. <https://doi.org/10.51933/health.v6i2.561>
- Faoziyah, A. R. (2018). Penentuan Karakteristik Minyak Ikan Sidat Hasil Nelayan Kabupaten Cilacap sebagai bahan Baku Sediaan Farmasi Terstandar. *Journal of Health (JoH)*, 5(2), 87–91.
- Gao, W., Jiang, Z., Du, X., Zhang, F., Liu, Y., Bai, X., & Sun, G. (2020). Impact of Surfactants on Nanoemulsions based on Fractionated Coconut Oil: Emulsification Stability and *in vitro* Digestion. *Journal of Oleo Science*, 69(3), 227–239. <https://doi.org/10.5650/jos.ess19264>
- Hidayah, T., & Rosika, H. (2020). Pengaruh Starter Fermentasi pada Proses Pembuatan VCO. *SainsTech Innovation Journal*, 3(1), 41–48. <https://doi.org/10.37824/sij.v3i1.2020.225>

- Hikam, M. F. L., Busro, M., Mustaghfiroh, Z., Widiyasari, W., Elsa Daje, E., Hanna Retnaning Peny, V., & Alifa, Y. P. (2022). Bunga Rampai Islam dalam Disiplin Ilmu Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia Edisi Dakwah Mahasiswa. In *Universitas Islam Indonesia*.
- Hudaya, T., Chaterine, C., Ferynna, F., & Soerawidjaja, T. H. (2018). Kajian Peforma Katalis Ni-Mo-S/y-Al₂O₃ Proses Hidrotreating Minyak BijiKapok (Ceiba pentandra) untuk Sintesa Biosolar. *Seminar Nasional Teknik Kimia" Kejuangan", April*, 1–7.
- Husna, A., Handayani, L., & Syahputra, F. (2021). Pemanfaatan tulang Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes stellaris*) sebagai Sumber Kalsium pada Produk Tepung Tulang Ikan. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 13–20.
- Islami, P., Rianingsih, L., & Sumardianto. (2022). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lemak Pada Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 24–30.
- Isyanti, M., & Sirait, S. D. (2021). Fraksinasi Asam Laurat, Short Chain Triglyceride (SCT) dan Medium Chain Triglyceride (MCT) dari Minyak Kelapa Murni. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(2), 160–168. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i2.7455>
- Karimah, I., Ilmiah, S. N., & Rahma, Y. A. (2022). Pengaruh Pemberian Variasi Papain Ekstrak Biji Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Lama Pemeraman Dalam Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Hasil Rendemen. *Bio Sains: Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(1), 8–17. <https://uia.e-journal.id/biosains/about>
- Karouw, S., Santosa, B., & Maskromo, I. (2019). TEKNOLOGI PENGOLAHAN MINYAK KELAPA DAN HASIL IKUTANNYA. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(2), 86–95. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n2.2019.p86-95>
- Khairunisa, L. F., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2019). Kajian Pengaruh Kecepatan Pengadukan terhadap Rendemen dan Mutu Kristal Patchouli Alcohol dengan Metode Cooling Crystallization. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(1), 55–66.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. *Tedc*, 11(1), 53–59.
- Maulinda, L., ZA, N., & Nurbaity, N. (2017). Hidrolisis Asam Lemak Dari Buah Sawit Sisa Sortiran. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(2), 1–15. <https://doi.org/10.29103/jtku.v6i2.471>
- MZ, S., Ranita, L. I., & Safitri, D. (2017). Pembuatan Biosorben dari Biji Pepaya (*Carica papaya L*) Untuk Penyerapan Zat Warna. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 6(2), 7–13. <https://doi.org/10.32734/jtk.v6i2.1576>
- Nasution, U. S. Z. (2021). Pengelolaan Limbah Minyak Makan Menjadi Sabun Bersama Ibu-Ibu Kelompok BCC. *Jurnal PhysEdu Pendidikan FISIKA IPTS*, 3(1), 56–59.
- Nguyen, V. T. A., & Diep, T. T. (2022). Efficacy of Enriched Medium-chain Fatty Acids in Virgin Coconut Oil in Their Antibacterial Activity against Food Pathogens. *Philippine Journal of Science*, 151(3), 813–821. <https://doi.org/10.56899/151.03.02>
- Nor, M. L., Diharmi, A., & Karnila, R. (2021). Karakteristik dan Profil Asam Lemak Kombinasi Minyak Ikan Patin dan Minyak Hati Ikan Hiu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 122–130. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33821>
- Nurdiani, I., Suwardiyono, S., & Kurniasari, L. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel dan Waktu Perendaman Ampas Tebu Pada Peningkatan Kualitas Minyak Jelantah. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), 28–36. <https://doi.org/10.31942/inteka.v6i1.4451>
- Nurfiqih, D., Hakim, L., & Muhammad, M. (2021). Pengaruh Suhu, Persentase Air, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Persentase Kenaikan Asam Lemak Bebas (ALB) Pada Crude Palm Oil (CPO). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(2), 1. <https://doi.org/10.29103/jtku.v10i2.4955>

- Pandiangan, M., Kaban, J., Wirjosentono, B., & Silalahi, J. (2020). Analisis Asam Lemak Omega 3 dan 6 pada Minyak Ikan Lele secara GC-FID. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 1(1), 22–29. <https://doi.org/10.54367/retipa.v1i1.908>
- Pramitha, D. A. I., & Wibawa, A. A. C. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 2(1), 24. <https://doi.org/10.33394/jpu.v2i1.3743>
- Putri, D. Q. A., & Chumaidi, A. (2021). Sintesa Dpr (Disproportionated Rosin) dari Gum Rosin Grade X Secara Batch. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 302–309. <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.244>
- Putri, F. E., Diharmi, A., & Karnila, R. (2023). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(01), 41–46.
- Rafidanta, N. C., & Lusiani, C. E. (2021). Penentuan Lokasi Pabrik Menggunakan Metode Factor Rating Pada Pra-Rancangan Pabrik Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Kapasitas 50 . 000 Ton / Tahun. *Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 655–663. <http://distilat.polinema.ac.id>
- Rahmayulis, R., Putri, R., & Ranova, R. (2023). Pembuatan Sabun Padat dari VCO (Virgin Coconut Oil) dan Ekstrak Buah Mentimun (Cucumis sativus L.). *SITAWA : Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional*, 2(2), 223–234. <https://doi.org/10.62018/sitawa.v2i2.63>
- Raupong. (2017). Solusi Pendugaan Komponen Variansi Negatif pada Klasifikasi Satu Arah Data Seimbang untuk Mengetahui Pengaruh Gizi Limbah Sayuran dalam Pakan terhadap Pertumbuhan Ikan Nila Gift. *Jurnal Matematika, Statistika, Dan Komputasi*, 13(2), 101–111.
- Rizkyyani, P., Khusna, A., Hilmi, M., Khirzin, M. H., & Triasih, D. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan dengan Berbagai Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 7(1), 52–58. <https://doi.org/10.33772/jitro.v7i1.8381>
- Safitri, A., Nurmadilla, N., & Gayatri, S. W. (2022). Peranan Virgin Coconut Oil pada Pelayanan Gizi Klinik. *Wal'afiat Hospital Journal*, 3(2), 207–218. <https://doi.org/10.33096/whj.v3i2.92>
- Simanjuntak, R. (2018). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Sabun Mandi Cair Merek “Lx” Dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4), 59–70.
- Sinurat, D. I., & Silaban, R. (2021). Analysis of the Quality of Used Cooking Oil Used in Frying Chicken. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 4(1), 21–28.
- Sudsahri, W. R., 2023. Fraksinasi Asam Lemak pada Produk Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Pendinginan. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Suryani, S., Sariyani, S., Earnestly, F., Marganof, M., Rahmawati, R., Sevindrajuta, S., Indra Mahlia, T. M., & Fudholi, A. (2020). A comparative study of virgin coconut oil, coconut oil and palm oil in terms of their active ingredients. *Processes*, 8(4), 1–11. <https://doi.org/10.3390/PR8040402>
- Susilowati, S., Aqil, U., Giritama Wibowo, H., & Karaman, N. (2024). Pengaruh Pengadukan dan Konsentrasi ZnCl₂ pada Pembentukan Kristal Barium Sulfat dengan Metode Batch Kristalisasi. *Inovasi Teknik Kimia*, 9(2), 92–97.
- Ulina, S., Primasyukra, M. A., & Situmorang, H. (2023). Sosialisasi dan Simulasi Kecepatan Putaran Pada Centrifuge Bebas Arduinonatmega 328p. *Journal Abdimas Mutiara*, 4(2), 316–321.

- Undadraja, B., & Hartari, W. R. (2024). Karakterisasi Fisik dan Mutu (Kadar Air, Asam Lemak Bebas, dan Angka Lempeng Total) Virgin Coconut Oil (VCO) yang Diperkaya dengan Fermentasi Ragi Roti. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*, 8(1), 417–423. <https://ejournal.uniramalang.ac.id/index.php/g-tech/article/view/1823/1229>
- Untari, B., Miksusanti, & Ainna, A. (2020). Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kandungan Jenis Asam Lemak dalam Minyak yang Dipanaskan dengan Metode Titration Asam Basa dan Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi.*, 1(1), 1–10. <https://ejournal.stfibp.ac.id/index.php/jibf/article/view/58>
- Utami, T. F. Y., Nurrahman, A., & Nurhidayatun, F. (2024). Aktivitas Antioksidan Virgin Coconut Oil (VCO) Asal Cilacap dengan Metode ABTS (2,2-Azinobis(3-ethylbenzothiazoline)-6-sulfonic acid). 2(3), 1–9.