

DAFTAR PUSTAKA

- Aehle, W. 2004. *Enzyme in Industry*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. Germany. 175, 219, 232.
- Akhdiya, A. 2003. *Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termotabil*. Buletin Plasma Nutfah 9 (2).
- Azarkan M., R. Dibiani, C. Baulard, D. Baeyens-Volant, 2006. *Int. J. Biol. Macromol.* 38..216-224.
- A'la Ihromil Hikmatul. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Enzim Papain Kasar dari Daun Papaya (carica papaya L.) dan Lama Pemeraman terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa*. (skripsi) Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Barlina,R dan Hengky,N., 2004. *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*. Penebar Swadya, Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2008. *Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. SNI 7381:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Berg, C.C and E.J.H Corner. 2005. *Flora Malesiana Series I- Seed Plants, Volume 17/ Part 2 Moraceae (Ficus)* Eds. H.P. Nooteboom.national Herbarium Netherland, Universiteit Leiden. The Netherland Bradford, M.M., 1976. *A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding*. *Anal. Biochem.* 72, 248–254.
- Chaudary, L.B., J.V. Sudhakar, A. Kumar,O. Bajpai, R. Tiwari and G.V.S. Murty. 2012. *Synopsis of the Genus Ficus L.(Moraceae)in India*. *Taiwania* 57 (2): 193-216.
- Devaraj, Kamsagara Basavarajappa, et al. 2008. *Putification, Characterization, and Solvent-Induced Thermal Stabilization of Ficin from Ficus carica*. *Jurnal of Agricultural and Food Chemistry.* 56 : 11417-11423
- Effendi, Arnela Meida., Winarni dan Sumarni, Woro. 2012. *Optimalisasi penggunaan enzim bromelin dari sari bonggol nanas dalam pembuatan minyak kelapa*. *Indonesia Journal of chemical science* 1 (1) (2012).
- Englund,P .T .,King, T.P., Craig, L.C., Walti, A. 1968. *Studies on ficin. I.It isolation and characterization*. *Biochemistry.* Vol.7, No.1, Hal.63.

- Farida, Wartika Rosa. 2003. *Habitat dan Keragaman Tumbuhan Pakan Kancil (Tragulus javanicus) dan Kijang (Muntiacus muntjak) di Cagar Alam Nusakambangan Barat dan Timur*. Biodiversitas. Vol. 4, No. 2, Hal 93-102.
- Gagaoua, Mohammed, N. Boucherba, A. Bouanane-Derenfed, F. Ziane, S. Nait-Rabah, K. Hafid, and H.R Boudechicha. 2014. *Three-Phase Partitioning Affecient Method Forthe Purification Ang Recovery Of Fisin From Mediterranean Fig (Ficus carica L.) Latex* Jurnal Separationand Purification Technology 132 (2014) 461- 467.
- Gebelein, C. G. (2012). *Biotechnology and Polymers*. New York: Springer.
- Hairi, M. 2010. *Pengaruh Umur Buah Nenas dan Konsentrasi Ekstrak Kasar Enzim pada Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Buah Kelapa Trypical Cocos Nucifera L.* Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hasibua, Pinta Rizki Mal. 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, Vol. 3, No. 3.
- Iskandar, Ahmad. 2015. *Pengaruh Dosis Enzim Papain Terhadap Rendemen Dan Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)*. Jurnal Agro Industri Perkebunan, Vol. 3, No.2.
- Kamelia, R., M. Sindumarta, dan D. Natalia. 2005. *Isolasi dan Karakterisasi Protease Intraselular Termotabil dari Bakteri stearothermophilus RPI*. Departemen Kimia ITB. Bandung.
- Karouw, Steivie dan Santosa, Budi. 2018. *Stabilitas Santan Kelapa pada Variasi Penambahan Emulsifier Natrium Kaseinat*. Balai Penelitian Tanaman Palma.
- Katsaros, G.I., Katapodis, P., Taoukis, P.S. 2009. *High hydrostatic pressure inactivation kinetics of the plant proteases ficin and papain*. J. Food Eng. 91, 42–48.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta :Bumi Aksara.
- Lee, S.H.,A.B.C. Ng, K.H. ong, T. O’Dempsey and H.T.W. Tan. 2013. *The Status and Distributionof Ficus hispida L.f.(Moraceae) In Singapore*. Nature in Singapore 6: 85-90.
- Lehninger, A.L. 1990. *Dasar – Dasar Biokimia Jilid 1*. Terjemahan Maggy Thenawidjaja. Jakarta : Penerbit Erlangga.

- Mardiatmoko, Gun Dan Ariyanti, Mira. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura
- Novilla, Arina. 2017. *Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Berpotensi Sebagai Anti Kandidiasis*. Jurnal Kimia dan Pendidikan. Vol.2, No.2.
- Oktavia, Sari Islami. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Crude Enzim Fisin Terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein dari Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares)*. (skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Orten, J.M. dan O.W. Neuhaus. 1970. *Biochemistry C. V. Mosby Company*. Saint Louis. 430-435.
- O'Meara, G.M. 1983. *Selection of a Proteolytic Enzyme to Solubilize Lean Beef Tissue*. Department of Chemical and Materials Engineering, University of Auckland, New Zealand. Vol. 6 : 181-185
- Page, D.S. 1989. *Prinsip-Prinsip Biokimia*. Erlangga. Jakarta.
- Perdani, Claudia Gadizza. 2019. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Universitas Brawijaya. Volume 8 Nomor 3: 238-246
- Poedjiadi, A.F.M., dan T. Supriyantini. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Prabawani, Meiada. 2011. *Pengembangan Minuman Berbasis Santan Kelapa (Cocos Nucifera L) Rendah Lemak Dengan Penambahan Bubuk Kakao Bebas Lemak (Theobroma Cacao Linnaeus)*. (skripsi) Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Prihanani. 2013. *Studi Pembuatan Minyak Kelapa Murni Secara Enzimatis Dengan Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Enzim Nanas Pada Dua Jenis Kelapa*. Jurnal Agroqua Vol. 11 No.1.
- Rahmawati, Yulia Mara. 2017. *Investigasi Tumbuhan Obat Pada Ketinggian 1.000 m.dpl dan 1.200 m.dpl di Taman Hutan Raya (TAHURA) K.G.P.A.A Mangkunagoro 1 Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar Provinsi Jawa Tengah*. (skripsi) Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Ratnayani, K., dan Nazib, M., 2018. *Aktivitas Protease pada Getah Bagian Batang dari Tiga Jenis Spesies Tanaman Kamboja (Plumeria L)*. Jurnal Kimia 12 (2): 147-151.
- Rindengan dan Novrianto. 2004. *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rorong, Johnly. 2008. *Sintesis Metil Ester Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan*. Chem. Prog. Vol.1, No. 1.
- Safriani, Novi. 2011. *Pengaruh Ekstrak Kasar Enzim Fisin (Crude Ficin) dan Lama Fermentasi Terhadap Rendemen Dan Kualitas Minyak Kelapa*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia Universitas Syiah Kuala. Vol. (3) No.3.2011.
- Setiaji, B dan Prayugo, S. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadana. Jakarta.
- Setyaningsih, Apriyantono, dan Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Silaban, R., Hutapea, V., Manullang, R., dan Alexander, I.J. 2014. *Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, VCO) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Getah Pepaya*. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Medan.
- Silaban, R., Hutapea, V., dan Manullang, R.,. 2014. *Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, VCO) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Ekstrak Nenas*. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Medan.
- Soeka, Yati Sudaryati Dan Sulistyono, Joko. 2008. *Analisis Biokimia Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Secara Fermentasi*. Biodiversitas Vol. 9, No. 2.
- Suhardiyono, L, 1993, *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Suhermiyati S dan Sylvia JS. 2005. *Potensi Limbah Nanas untuk Peningkatan Kualitas Limbah Ikan Tongkol sebagai Bahan Pakan Unggas*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Sudirman. Animal Production. vol. 10(3):174-178.
- Sukandar, Dede., Hermanto, Sandra., Dan Silvia, Eva. 2009. *Sifat Fisiko Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (VCO) Hasil Fermentasi Rhizopus orizae*. JKTI, Vol. 11, No. 2.

- Sukasih, Ermi. 2009. *Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan*. *J. Pascapanen* 6(1):34-42.
- Susanti R., dan Fibriana, F. 2017. *Teknologi Enzim*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Susanto, Tri. 2012. *Kajian Metode Pengasaman dalam Proses Produksi Minyak Kelapa Ditinjau dari Mutu Produk dan Komposisi Asam Amino Blondo*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(2): 124-130.
- Syukri, Daimon., Darwis, Djaswir., Santoni, Adlis,. 2013. *Simple Characterization of Anthocyanin from Ficus Padana Burm.f.* *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 5(12): 1276-1282.
- Tangsuphoom, N. and Coupland, J.N. 2009 . *Effect of Thermal Treatments on the Properties of Coconut Milk Emulsions Prepared with Wurfice Active Stabilizers*. *Food Hydrocolloid* 23: 1792-1800. *Foodhyd*.2008. 12.001.
- Van Balgooy, M.M.J. 1998. *Malesian Seed Plants, Volume 2- Potraits of Tree Families*. rijksherbarium /Hortus Botanicus, Leiden. The Netherlands.
- Wahyuni S, Susanti R, Iswari RS. 2015. *Isolation and Caracterization of Ficin Enzyme from Ficus septica Burm F Stem Latex*. *Indonesian Journal of Biotechnology*. Vol 20, (2):161-166.
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Kopyor*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2010. *Enzim Pangan*. Jakarta: M-Brio Press.
- Winarti, Sri. 2007. *Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 8, No.2.
- Wirahadikusuma, M. 2001. *Biokimia Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. Bandung: ITB.
- Witono, Yuli. 2007. *Ekstraksi Virgin Cococnut Oil secara Enzimatis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri (Caltropis gigantean)*. *AgriTech*, Vol. 27, No. 3.
- Wolfe, S.L. 1993. *Molecular and Cellular Biology*. Wadsworth Publishing Company. California.

Wulandari, N., Lestari, I., Alfiani, N. 2017. *Peningkatan Umur simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan Teknik Pateurisasi*. Jurnal Mutu Pangan, Vol.4 ,No. 1, Hal 30-37.

Zusfahair. 2014. *Karakterisasi Papain Dari Daun Pepaya (Carica Papaya L.)* *Characterization Of Papain From Carica Papaya L. Leaves*. Molekul, Vol. 9. No. 1, Hal 44 - 55 44.

