



Analisis Nilai Tambah CCO (*Crude Coconut Oil*) di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka

Yoseph Yakob Da Rato¹, Maria Emerensiana²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Nipa Indonesia

Abstract

Received: 22 Juli 2022
Revised: 26 Juli 2022
Accepted: 6 Agustus 2022

Value added is the value added of a commodity because it undergoes a process of processing, transporting or storing in a production. In the processing process, value added is defined as the difference between the value of the product and the price of raw materials and other inputs, excluding labor, while this margin is covered by the components of the production factors used, namely labor, other inputs and the remuneration of processing entrepreneurs. Smart CCO Production Rotat is one of the agro-industries engaged in producing coconut oil. The sample used in this study was the Mayang Sari Production House, Nitakloang Village, which became one of the CCO production house businesses under the auspices of PT. Smart Asia- Smart CCO Production Rotat in Sikka District area. This study aims to determine the added value of CCO (Crude Coconut Oil) production produced by the Mayang Sari Production House, Nitakloang Village, Nita District, Sikka Regency. The analysis used uses value-added analysis with the Hayami method. The added value generated from the processing of coconut milk into CCO (Crude Coconut Oil) at the Mayang Sari Production House, Nitakloang Village, Nita District, Sikka Regency is IDR 219,550.00 / one production process with a value-added ratio of 90.45%.

Keywords: CCO, Hayami Value Added Analysis, PT. Smart Asia- PCP Rotat

(*) Corresponding Author: joseph9d@gmail.com

How to Cite: A Rato, Y. Y., & Emerensiana, M. (2022). Analisis Nilai Tambah CCO (Crude Coconut Oil) di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(14), 462-470. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7016072>

PENDAHULUAN

Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 1994).. Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan marjin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al, 1987).

Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang merupakan salah satu rumah produksi CCO (*Crude Coconut Oil*) dibawah naungan Pintar CCO Production Rotat yang berada di wilayah Kabupaten Sikka. Buah kelapa diambil dagingnya dan diolah menjadi santan kelapa, santan kelapa merupakan bahan dasar pengolahan minyak kelapa. Santan kelapa hasil fermentasi akan dipanaskan untuk menghasilkan CCO (*Crude Coconut Oil*) dengan ketentuan menggunakan 3. parameter uji: kadar air 0,03- 0,5 %, asam lemak bebas: 1- 1,5%, bilangan peroksida: 1,1- 1,5 m eq/kg yang akan diuji oleh QC. Untuk mengetahui nilai tambah dari *Crude Coconut Oil* di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, untuk pengembangan usaha dan peningkatan outcome dari setiap pelaku usaha maka perlu dilakukan penelitian dengan judul: Analisis Nilai Tambah CCO (*Crude Coconut Oil*) di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka”.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan, mulai Oktober sampai Desember 2021, bertempat di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka.

Teknik Penentuan Sampel

Penentuan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive*) dalam menentukan informasinya, informasi adalah seseorang yang karena memiliki informasi (*data*) banyak mengenai objek penelitian tersebut (Arikunto 2013). Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang yang menjadi salah satu usaha rumah produksi CCO dibawah naungan PT. Pintar Asia- Pintar CCO Production Rotat di wilayah Kabupaten Sikka.

Jenis dan Sumber Data

Data Primer, merupakan data yang dikumpulkan peneliti dengan cara langsung dari sumbernya. Penelitian yang dilakukan di Rumah Produksi Mayang Sari

1. Desa Nitakloang menggunakan teknik observasi dan wawancara langsung kepada pekerja rumah produksi.
2. Data sekunder, merupakan data yang dikumpulkan peneliti dari instansi terkait seperti BPS (Badan Pusat Statistik) serta melalui jurnal, buku dan artikel dimedia cetak dan internet.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode:

1. Observasi, adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap objek peneliti. Observasi ini dilakukan untuk memperoleh data primer, informasi tentang pola pengembangan usaha dan produksi CCO (*Crude Coconut Oil*) di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka.
2. Wawancara, adalah tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih secara langsung.

3. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar yang berkaitan tentang kegiatan penelitian yang dilakukan di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka.

Metode Analisis Data

Dalam pengolahan dan analisis data metode yang digunakan dalam penelitian adalah analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Metode Hayami digunakan untuk menghitung nilai tambah suatu komoditas setelah mengalami pengolahan. Secara matematis, fungsi nilai tambah (NT) menurut metode Hayami (1987) dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$NT = f(K, B, T, H, U, h, L)$$

Keterangan:

K = kapasitas produksi (Kg)

B = jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

T = jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (orang)

H = harga output (Rp/kg)

U = upah kerja (Rp)

h = harga bahan baku (Rp/kg)

L = nilai input lain (Rp)

Tabel 2. Prosedur perhitungan nilai tambah pengolahan Minyak Kelapa CCO dengan Metode Hayami

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
a. Output(kg)	a
b. Input(kg)	b
c. Tenaga Kerja(HOK)	c
d. Faktor Konversi	$d = a/b$
e. Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$
f. Harga Produk(Rp/kg)	f
g. Tingkat Upah (Rp/HOK)	g
Penerimaan dan Keuntungan (Rp/bahan baku)	
a. Harga Bahan Baku(Rp/kg)	h
b. Harga Input Lain(Rp/kg)	i
c. Nilai Output(Rp/kg)	$j = d \times f$
d. Nilai Tambah(Rp/kg)	$k = j - h - i$
e. Rasio Nilai Tambah(%)	$l\% = k/j \times 100\%$
f. Pendapatan Tenaga kerja (Rp/kg)	$m = e \times g$
g. Pangsa Tenaga Kerja(%)	$n\% = m/k \times 100\%$
h. Keuntungan(Rp/kg)	$o = k - m$
i. Tingkat Keuntungan(%)	$p = o/j \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
j. Margin(Rp/kg)	$q = j - h$
r. Tenaga Kerja(%)	$r = m/q \times 100\%$
s. Modal (Sumbangan Input Lain)(%)	$s = i/q \times 100\%$
t. Keuntungan(%)	$t = o/q \times 100\%$

Sumber: Hayami *et al* 1987

Karakteristik CCO (*Crude Coconut Oil*)

Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku pembuatan Crude Coconut Oil yang digunakan untuk pembuatan CCO adalah santan kelapa yang diambil dari buah kelapa tua yang diukur dalam satuan kilogram (Kg). Santan kelapa cair adalah produk cair yang

diperoleh dengan menyaring perasan daging buah kelapa (*Cocos nucifera L.*) dengan atau penambahan bahan tambahan yang makanan diizinkan (SNI 01-3816-1995). Dalam satu kali produksi bahan baku yang digunakan rata-rata 21,6 kg santan kelapa.

Peralatan Produksi CCO (*Crude Coconut Oil*)

Menurut KBBI; peralatan merupakan berbagai alat perkakas. Dalam proses produksi CCO (*Crude Coconut Oil*) peralatan yang digunakan yaitu;

1. Parang digunakan untuk membelah kelapa.
2. Pencungkil merupakan alat yang digunakan untuk memisahkan daging kelapa dengan tempurung kelapa.
3. Baskom besar digunakan untuk menampung daging kelapa yang telah dicungkil dan dibersihkan.
4. Toples digunakan untuk menampung santan kelapa.
5. Selang digunakan untuk memisahkan santan kelapa dan air pasca fermentasi.
6. Kualiti dan sutel digunakan pada proses memanaskan santan hingga menjadi minyak.
7. Saringan dan tisu minyak digunakan untuk menyaring minyak.
8. Jerigen digunakan untuk menampung *Crude Coconut Oil*.
9. Gentong air berfungsi menampung air bersih untuk mencuci daging buah kelapa.
10. Corong minyak berfungsi untuk mempermudah proses pemindahan minyak kedalam jerigen.
11. Timbangan berfungsi sebagai pengukur berat buah kelapa, daging buah kelapa dan minyak kelapa mentah (*Crude Coconut Oil*) yang dihasilkan.
12. Mesin parut dan press merupakan mesin yang digunakan untuk memarut daging kelapa dan memeras ampas kelapa hasil parutan menjadi santan kelapa.

Proses Pembuatan CCO (*Crude Coconut Oil*)

Proses pembuatan *Crude Coconut Oil* dilakukan dengan 6 SOP (Standar Operasional Prosedur) yang ditentukan oleh Pintar CCO Production Rotat, antara lain;

1. Penyortiran Bahan Baku
Buah kelapa yang digunakan adalah buah kelapa yang cukup tua dan bukan buah kelapa hasil peram. Kelapa yang masih muda kadar lemaknya sedikit sedangkan yang terlalu tua mutu minyaknya rendah karena kadar asam lemaknya bebas tinggi. Hal ini akan mempengaruhi kualitas minyak yang akan dihasilkan.
2. Belah dan Cungkil Daging Kelapa
Buah kelapa pilihan yang telah disortir dibelah menggunakan parang dan dicungkil menggunakan pencungkil untuk memisahkan daging kelapa dari tempurung kelapa.
3. Pencucian Daging Kelapa
Daging kelapa yang telah dicungkil, dicuci hingga bersih. Hal ini dilakukan agar daging buah kelapa higienis ketika memasuki proses selanjutnya.
4. Pamarutan Daging Buah Kelapa dan Pemasakan Ampas Kelapa

Pemarutan daging buah kelapa menggunakan mesin dan setelah diparut langsung diperas santannya oleh mesin bagian press. Kelapa yang telah diparut sebaiknya langsung diperas, jangan diamkan lebih dari 1 jam karena akan menyebabkan minyak cepat tengik.

5. Fermentasi Santan Kelapa

Santan kelapa ditampung didalam toples besar untuk difermentasi 2-8 jam.

6. Pemisahan Santan

Santan hasil fermentasi terdiri dari 3 lapisan yakni air yang berada paling bawah, blondo yang ada di tengah dan minyak yang berada pada lapisan paling atas. Pemisahan air dan blondo menggunakan selang.

7. Panaskan Santan

Blondo hasil fermentasi dipanaskan menggunakan api sedang sampai minyak keluar (suhu sekitar 100°C). Dalam proses pemanasan alat-alat yang digunakan berupa kual dan sutel.

8. Penyaringan Minyak

Setelah dimasak 2-3 jam, minyak akan keluar dan blondo mulai berwarna kuning kecoklatan, segera matikan api. Minyak yang telah dihasilkan disaring menggunakan penyaring dan sisa ampas dipress hingga semua kandungan minyak habis. Diamkan minyak hingga dingin, kemudian saring kembali menggunakan kertas tisu. Hal ini bertujuan agar minyak benar benar bersih. Minyak kelapa yang telah disaring dimasukkan kedalam jerigen dan ditimbang.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami et al., 1987).

Input Bahan Baku

Bahan baku merupakan komponen utama dalam setiap kegiatan produksi. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan CCO adalah santan kelapa yang diambil dari buah kelapa tua yang diukur dalam satuan kilogram (Kg). Santan kelapa cair adalah produk cair yang diperoleh dengan menyaring perasan daging buah kelapa (*Cocos nucifera L.*) dengan atau penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-3816-1995). Komposisi pada santan kelapa dipengaruhi oleh varietas, umur, kondisi lingkungan kelapa tersebut tumbuh, metode preparasi, dan kondisi dari proses yang digunakan saat ekstraksi, contoh, banyaknya jumlah air dan suhu yang digunakan saat ekstraksi (Tangsuphoom dan Coupland, 2005). Kandungan santan kelapa yang telah diekstraksi tanpa penambahan air adalah protein 2,6-4,4%; air 50-54%, lemak 32-40% dan abu 1-1,5% (Seow dan Gwee, 1997). Dalam satu kali produksi, santan kelapa yang digunakan adalah sebesar 24 kg dari jumlah berat daging buah kelapa sebesar 75,54 kg.

Penggunaan Tenaga Kerja Pengolahan CCO

Dalam proses produksi, tenaga kerja merupakan salah satu faktor pendukung yang dibutuhkan. Dalam Pondok Produksi Mayang Sari Desa

Nitakloang tenaga kerja disana sebanyak 4 orang dan proses pengerjaan yang dilakukan adalah 4 langkah proses pengerjaan yang menggunakan tenaga manusia. Upah tenaga kerja sebesar Rp 100.000,00/orang sehingga untuk satu kali produksi upah tenaga kerja sebesar Rp 400.000,00/HOK/satu kali proses produksi.

Sumbangan Input Lain

Selain bahan baku, dalam proses produksi CCO dibutuhkan input lain seperti bahan bakar (solar) dan air. Dalam satu kali produksi bahan bakar (solar) yang digunakan adalah sebesar Rp 19.500,00 dan kebutuhan air sebesar Rp 1.680,00. Maka jumlah sumbangan input lainnya dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp 21.180,00. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada **lampiran 1**.

Nilai Tambah Produksi CCO (*Crude Coconut Oil*)

Perhitungan analisis nilai tambah produksi CCO Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka dalam satu kali produksi ditunjukkan pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Produksi CCO bertempat di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
a. Output (kg)	17,98
b. Input (kg)	24
c. TenagaKerja (HOK)	4
d. Faktor Konversi	0,75
e. Koefisien Tenaga Kerja	0,66
f. Harga Produk (Rp/kg)	323.640
g. Tingkat Upah (Rp/HOK)	400.000
Penerimaan dan Keuntungan (Rp/bahan baku)	
h. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	2.000
i. Harga Input Lain (Rp/kg)	21.180
j. Nilai Output (Rp/kg)	242.730
k. Nilai Tambah (Rp/kg)	219.550
l. Rasio NilaiTambah (%)	90,45
m. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	14.682,98
n. Pangsa Tenaga Kerja (%)	6,68
o. Keuntungan (Rp/kg)	204.867,02
p. Tingkat Keuntungan (%)	84,40
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
q. Marjin (Rp/kg)	240.730
r. Tenaga Kerja (%)	6,09
s. Modal (Sumbangan Input Lain)(%)	8,79
t. Keuntungan (%)	85,10

Sumber: Data primer diolah (2022)

Output, Input, dan Harga

Berdasarkan **Tabel 2** perhitungan nilai tambah diketahui bahwa untuk satu kali proses produksi bahan baku (input) yang dibutuhkan adalah 24 kg santan kelapa dari 75,54 kg daging buah kelapa sehingga menghasilkan CCO (output) sebesar 17,98 kg. Harga buah kelapa adalah Rp 2.000,00/kg. Nilai faktor konversi pada produksi CCO adalah sebesar 0,75 memiliki arti bahwa setiap pengolahan 1

kg santan kelapa akan menghasilkan 0,75 kg CCO. Kebutuhan tenaga kerja dalam proses produksi adalah 4 HOK dan upah tenaga kerja pada proses pengolahan santan kelapa menjadi CCO pada Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang adalah sebesar Rp 400.000,00/HOK/satu kali proses produksi. Besarnya koefisien tenaga kerja menunjukkan besarnya sumbangan tenaga kerja. Nilai koefisien tenaga kerja menunjukkan apakah Rumah Produksi tersebut sudah efisien dalam memproduksi atau sebaliknya. Rata-rata nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan santan kelapa menjadi CCO adalah sebesar 0,66, nilai ini didapat dari perhitungan 4 orang tenaga kerja dikali dengan 4 langkah produksi CCO yang menggunakan tenaga manusia dan dikalikan dengan nilai input. Hal ini menunjukkan bahwa untuk mengolah 24 kg santan kelapa menjadi 17,98 kg CCO dibutuhkan 4 HOK (Harian Orang Kerja). Semakin kecil nilai koefisien tenaga kerja maka semakin efisien rumah produksi tersebut menjalankan usahanya atau memproduksi.

Penerimaan dan Keuntungan

Harga jual CCO (output) pada Pintar CCO Production Rotat Desa Ladogahar, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka adalah sebesar Rp 323.640,00/satu kali proses produksi dan nilai output sebesar Rp 242.730,00/satu kali proses produksi. Sumbangan input lain untuk produksi CCO pada Rumah Produksi Mayang Sari Nitakloang antara lain bahan penolong (air) dan bahan bakar minyak (solar). Total sumbangan input lainnya untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 21.180,00.

Perhitungan nilai tambah bertujuan untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan oleh satu kilogram CCO terhadap bahan baku daging buah kelapa yang digunakan. Besarnya nilai tambah tergantung pada biaya yang dikeluarkan meliputi biaya bahan baku dan sumbangan input lainnya tanpa upah tenaga kerja. Nilai tambah dari pengolahan santan kelapa menjadi CCO di Rumah Produksi Mayang Sari Nitakloang adalah sebesar Rp 219.550,00/satu kali proses produksi. Rasio nilai tambah yaitu perbandingan nilai tambah dengan nilai output. Dalam proses produksi CCO yang dihasilkan Rumah Produksi Mayang Sari Nitakloang menghasilkan rasio nilai tambah adalah sebesar 90,45%. Pangsa tenaga kerja untuk 1 kg santan kelapa adalah sebesar Rp 14.682,98 atau 6,68%, nilai ini diperoleh dari hasil perkalian antara nilai koefisien tenaga kerja dan nilai tingkat upah dan dibagi dengan nilai output. Keuntungan yang diperoleh dari produksi CCO adalah sebesar Rp 204.867,02/satu kali proses produksi atau 84,40% dari total nilai tambah produk yang diperoleh. Hal ini menunjukkan bahwa usaha produksi CCO di Rumah Produksi Mayang Sari Nitakloang tergolong dalam kategori bernilai tambah tinggi (rasio >40%). Menurut Hayami (1987), kategori nilai tambah ditentukan dengan kriteria hasil yaitu rasio <15% artinya nilai tambah rendah, nilai rasio berkisar antara 15-40% termasuk nilai tambah sedang dan nilai rasio >40% artinya nilai tambah tinggi.

Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi

Margin merupakan selisih antara nilai dari CCO (output) dengan harga bahan baku yang digunakan yakni daging buah kelapa. Selanjutnya nilai margin ini akan distribusikan ke tiga faktor yaitu pendapatan tenaga kerja, sumbangan

input lain, dan keuntungan perusahaan dari perhitungan diketahui nilai dari margin diperoleh sebanyak Rp 240.730,00/satu kali proses produksi untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 6,09%, sumbangan input lainnya/ bahan penolong sebesar 8,79% dan keuntungan yang diperoleh perusahaan sebesar 85,10%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka Peneliti menarik kesimpulan, sebagai berikut: Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan santan kelapa menjadi CCO (*Crude Coconut Oil*) di Rumah Produksi Mayang Sari Desa Nitakloang, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka adalah sebesar Rp 219.550,00/satu kali proses produksi dengan hasil rasio nilai tambah sebesar 90,45%.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Burhan Bungin. 2009. *Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan publik, dan Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik NTT. 2019. *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota (Ton)*, 2019. <https://ntt.bps.go.id/indicator/54/57/1/produksi-tanaman-perkebunan-menurut-kabupaten-kota.html>. 6 Desember 2021 (13.52 WITA).
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3816-1995: Santan Cair. BSN, Jakarta.
- Damanik. F.L, Nugroho. T.R.D.A (2017). Analisis Nilai Tambah Cpo (Crude Palm Oil) di Pt. Perkebunan Nusantara Iii (Persero) Medan (Studi Kasus Pabrik Kelapa Sawit Aek Torop). *Jurnal Pamator*. Volume 10, No 1, Hal 15-19.
- Foale. 1992. Coconut genetic diversity. Present knowledge and future research needs. Papers of the IBPGR workshop on Coconut Genetic Resources. 8-10 Oktober 1991, Cipanas, Indonesia. *IBPGR Rome*. P. 46-55.
- Harjono. 1997. *Teknik Pengembangan Kelapa Kapyor*. Solo : CV Penebar Swadaya.
- Hayami, Y. 1987. Agriculture Marketing and Processing in Upland Java, A Perspective From Sunda Village, Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor. 75 hlm.
- Indriarta, A. N. 2019. *Teknik Pembuatan Minyak Kelapa*. Loka Aksara. Tangerang.
- Masyhuri. 1994. Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan. *Jurnal Agro Ekonomi*. Vol 7, No 1, 2000.
- Rabitan Jilan. 2021. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kelapa Sawit Menjadi CPO (Crude Palm Oil) di PT. Perkebunan Nusantara III (PERSERO) (Kasus: Pabrik Kelapa Sawit Rambutan, Kotamadya Tebing Tinggi, Kabupaten Serdang Bedagai)". Skripsi. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Rompas T, Novarianto H, Tampake H. 1989. Pengujian nomor-nomor terpilih Kelapa Dalam Mapanget di Kebun Percobaan Kima Atas. *Jurnal Penelitian Kelapa* Vol 4 No (2): 32-34.
- Sari Mas Permai. 2020. Crude Coconut Oil (Minyak Kelapa Metah) dan Manfaat Sehatnya. <https://sarimas.com/post/detail/crude-coconut-oil-and-their-healthy-benefits>. 16 Desember 2021 (5.15 WITA).
- Seow, C. C., & Gwee, C. N. (1997). Coconut milk: chemistry and technology. *International Journal of Food Science and Technology*, 32(3): 189–201.
- Sulfiani. 2020. “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus CV. Enreco Coffea di Desa Masalle Kabupaten Enrekang)”. Skripsi. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah, Makassar.
- Suprpto. 2006. *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tangsuphoom, N. dan J. N. Coupland. 2005. Effect of Heating and Homogenization on the Stability of Coconut Milk Emulsions. *Journal of Food Science* 70(8): 466-470.
- Valentina. 2009. “Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur)”. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Winarmo. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Jakarta.
- Zaini A, N. P Palup, P. Pujowati, A. Emmawah. 2019. *Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat*. Deepublish. Yogyakarta.