UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

[BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013. SNI No 3741:2013. *Minyak Goreng.* Badan Standarrisasi Nasional. Jakarta.

[EPA] Enviromental Protection Agency. 2013. *Hexane*. United States Environmental Protection Agency.

Abayeh OJ, Aina EA, Okuonghae CO. 1998. Oil content and oil quality characteristics of some Nigerian oil seeds. *J. Pure Appl. Sci.*, 1: 17- 23.

Agoes, G., 2007. *Teknologi Bahan Alam*. Bandung: ITB Press.

Agusri. 2021. Studi Fenofisiologi Perkembangan Bunga dan Perkembangan Buah Matoa

Aidos, I., Van-der-Padt, A., Boom, R. M., Luten, J. B., 2002. Seasonal changes in crude and lipid composition of herring fillets, by products and respective produced oils. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4589-4599.

Alimentarius C. Codex standards for fats and oils from vegetable sources. ALIMENTARIUM, C. 1999.

Alma, F. Z. 2016. Analisis Daging Tikus pada Bakso Sapi dengan Metode DSC *(Differential Scanning Calorimetry)*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas muhammadiyah Purwokerto.

Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D., 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

Andasuryani, Putra, N., and Sutan, S. M., 2015. Kajian Sifat-Sifat Fisik Buah dan Biji Kakao *(Theobroma cocoa L.)*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol.* **19**(1).

Annisa, S., 2017. Penentuan Bilangan Iodine (Iodine Value) dalam (Refined Bleached Deodorazed Palm Stearin) RBD Palm Stearin dan (Refined Bleached Deodorized Palm Olein) RBD Palm Olein di PT Sucofindo Medan. *Karya Ilmiah*, Fakultas MIPA, Universitas Sumatera Utara.

AOAC, 1970. *Official methods of analysis 11th edition*. Association of official analytical chemist Inc., Washington, D. C.

AOCS 2009. Official Methods and Recommended Practices of the AOCS. American Oil Chemists' Society.

AOCS 2017. Official Methods and Recommended Practices of the AOCS. American Oil Chemists' Society.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Apriani, R. 2008. *Studi Pendahuluan Penentuan Sifat Fisiko-Kimia Minyak Biji Pepaya (Carica papaya) Hasil Ekstraksi* Karya Utama Sarjana Kimia. Departemen Kimia FMIPA Universitas Indonesia. Depok.

Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Budiyanto, S., 1989. *Analisis Pangan*: Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

Aremu, M. O., Ibrahim, H., and Bamidele, T. O., 2015. Physicochemical Characteristics of the Oils Extracted from Some Nigerian Plant Foods. *Chemical and Process Engineering Research*. 22: 36-52.

Atkins, P. W.,1987. *Physical chemistry*, 2nd Oxford ELBS.

Aziz, T., Cindo, R. K. N., and Freca, A., 2009. Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut, dan Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia*, No. 1, Vol. 16.

Azman, A. N., Sumarto, and Edison. 2018. Extraction and Characteristics of Catfish (Paraplotosus albilabris) Oil with Different Solvent. *Berkala Perikanan Terubuk*, **46**(1): 19-27.

Azwanida, N. N., 2015. A Review on Extraction Methods Use in Medicinal Plants, Principle, Strength and Limitation. *Medicinal Aromatic Plants.* **4**(3): 1-6.

Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Cara Uji Minyak dan Lemak*. Jakarta: BSN.

Bahnasawy, A.H., El-Haddad, Z.A., El-Ansary, M.Y., and Sorour, H.M., 2004. Physical and mechanical properties of some Egyptian onion cultivars. *Journal of Food Engineering*, 62, 255-261.

Bailey, A. E., 1950. Industrial Oil and Fat Products. Interscholastic Public Inc, New York.

Bar, V., Brosh, Y., and Sneider, C., 2016. Weight, Mass, and Gravity: Threshold Concepts in Learning Science. *J. Summer: Science Educator*. **25**(1):22-34.

Bermawie, N. 2005. *Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman dalam Buku Pedoman Pengelolaan Plasma Nutfah Perkebunan*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. hal. 38-52.

Bonnie, T. Y. P. and Mohtar, Y. 2009. Characteristic and Properties of Fatty Acid Distillates from Palm Oil. *Oil Palm Bulletin* 59: 5-11.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Bora, P., N. Narain, R. Rocha, and M. Paulo. 2001. Characterization of The Oils from The Pulp and Seeds of Avocado (cultivar: Fuerte) Fruits. *Grasas y Aceites* **52** (3-4):171–4.

BPS. 2020. Statistik Kelapa Sawit Indonesia 2020. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

Brucker, G. 2008. *Fatty Acids and Cardiovascular Disease. Dalam: Fatty AcidsIn Foods and Their Health Implications.* Edisi III. Diedit Oleh: Ching Kuang Chow. New York: Crc Press. Hal.1061-1076.

Bruhl, L. and Unbehend, G., 2021. Precise Color Communication by Determination of the Color of Vegetable Oils and Fats in the CIELAB 1976 ($L^*a^*b^*$) Color Space. *European Journal of Lipid Science and Technology*. **123**(7): 1-9.

Chalid, S. Y., Muawanah, A. and Jubaedah, I., 2008. Analisa Radikal Bebas pada Minyak Goreng Pedagang Gorengan Kaki Lima. *Jurnal Kesehatan*,1.

Choe, E. and Min, D. B., 2007. Chemistry of Deep-Fat Frying Oils. *Journal of Food Science*. **72** (5): R77-86.

Cooperative Patent Classification. 2017. *Edible Oils or Fats*. European Patent Office. Diakses pada tanggal 21 April 2022.

Damayanti, Y., Lesmono, A. D., and Prihandono, T., 2018. Kajian Pengaruh Suhu terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Rancangan Bahan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, **7**(3): 307-314.

Deshmukh, R. K., 2019. The Effect of Repeatedly Cooking Oils on Health and Wealth of a Country: A Short Communication. *J Food Process Technol*, **10**(8).

Dinas Kehutanan DATI I Propinsi Irian Jaya. 1976. *Mengenal Beberapa Jenis Kayu Irian Jaya Jilid I*. Dinas Kehutanan Daerah Tingkat I Irian Jaya. Jayapura.

Distantina, S., Anggraeni, D. R., dan Fitri, L. E., 2008. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-Agar dari Rumput Laut Gracilaria Verrucosa. *Jurnal Rekayasa Proses*. **2**: 11-16.

Dwipa I.M.A., 2020. Kualitas dan Karakteristik Minyak Ulat Hongkong (Tenebrio Molitor) yang Diperoleh Dari Penggunaan Metode Ekstraksi Kimia dan Pelarut Dengan Polaritas yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Dwiputra, D., Jagat, A. N., Wulandari, F. K., Prakarsa, A. S., Puspaningrum, D. A., Islamiyah, F., 2015. Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* **4** (2).

Effira, N., Anwar, A., and Yusniwati. 2018. Seed Physiological Changes Matoa *(Pometia pinnata)* During Storage. *International Journal of Environment, Agriculture, and Biotechnology (IJEAB)*. **3**(6): 2182-2184.

Eke, E. J., Beleya, E. A., Allen, J. E. 2021. Effect of Variety on the Quality Parameters of Crude Soybean Oil. *American J. of Food Science and Tech.* **9**(3): 69-75.

Estrada, F., R. Gusmao, Mudjijati, dan N. Indraswati. 2007. Pengambilan Minyak Kemiri dengan Cara Pengepresan Dan Dilanjutkan Ekstraksi Cake Oil. *Widya Teknik*. **6(**2).

Fadly, D. and Dewi, Y. S. K., 2021. Physico-Chemical and Sensory Characteristics of Aromatic Palm Cooking Oil Infused with the Bark of the Kulim Tree (Scorodocarpus Bornensis). *Jurnal Ilmu Kesehatan*, **15**(2): 84-90.

Fahima, A., Levinkron, S., Maytal, Y., Hugger A., Lax, I., Huang, X., Eyal, Y., Litcher A., damayanFakhri, N. A. and Qadir, H. K. 2011. *Journal of Environmental Science and Engineering*, 5, 844 – 849.

Faustina, F. and Santoso, F., 2014. Extraction of Fruit Peels of *Pometia pinnata* and its Antioxidant and Antimicrobial Activities. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. **11** (2): 80-88.

Feryana I. W. K., Suseno S. H., dan Nurjanah, 2014. Pemurnian minyak ikan makerel hasil samping penepungan dengan netralisasi alkali. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, **17**(3): 207-214.

Furay, Alexander. 2019. *Buah Matoa Buah 4 Rasa*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Garuda, S. dan Kadir, S. 2014. *Buku Seri Matoa*. Papua: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua.

Ghaffari, H., Marghoub, N., Sheikhdarabadi, M. S., Hakimi, A. and Abbasi, F., 2013. *Int. Res. J. Aplikasi Ilmu Dasar.* **7** (9) 587-93

Ghobakhloua, F., Ghazalia, H. M., Karima, R., and Mohammed, A. S., 2019. Characterization of Three Varieties of Malaysian Rambutan Seed Oil. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. **23**(3): 183 – 193.

Giancoli, D.C. 2014. *Fisika: Prinsip dan Aplikasi Jilid 1 Edisi 7*. Jakarta: Erlangga. .

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gupta, R. K. and Nachiket, K., 1999. Bio Engineering Properties of Oilseeds. In: *Processing and Storage of Oilseeds for Food Uses*. Central Institute of Agric. Engng (CIAE), Bhopal, India, C3-1 to C3-11.

Ha, L. T. V, Nusantoro, B., Phillip, R. A., Anh, P. H., Toan, H. T., Messens, K. and Dewettinck, K., 2016. Physico-Chemical Properties of Fourteen Popular Cocoa Bean Varieties in Dongnai – Highland Vietnam. *Can Tho University Journal of Science*. 4: 81-86.

Hadi, S. 2012. Pengambilan Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (Clove Oil) Menggunakan Pelarut N-Heksana Dan Benzena. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(2).

Haerudin, A. and Farida. 2017. Matoa *(Pometia Pinnata)* Wood Shavings as The Natural Color Substance of Cotton Fiber Batik. *Jurnal Dinamika Kerajinan dan Batik.* **34(**1): 43-52.

Hartman, L., Viana, H. S., and Freitas, S., 1994. Modified Method for the Determination of Unsaponifiable Matter in Oils and Fats. *Journal Analyst*. 119: 1793-1795.

Haryati, K., Suseno, S. H., and Nurjanah. 2017. Sardine Fish Oil by Sentrifugation and Adsorbent for Emulsion. *JPHPI.* **20**(1): 84-94.

Hasibuan, H. A. and Siahaan, D., 2013. Determination of Iodine Value and Melting Point Based on Solid Fat Content of Palm Oil and Palm Kernel Oil (Comparisons with AOCS Standard Method). *Jurnal Standardisasi*. **15**(1): 47 – 57.

Hidayat, D. D., Andriansyah, R. C. E., Indriati, A., Surahman, D. N., and Luthfiyanti, R., 2020. Studies on Geometrical, Physical, Mechanical and Colour Properties of Mangosteen Fruits. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. **462** 012045.

Hidayat, E. B., 1995. *Anatomi Tumbuhan Berbiji*. Bandung: Penerbit ITB.

Huang, Y.S.; Huang, W.C.; Li, C.W.; Chuang, L.T. Eicosadienoic Acid Differentially Modulates Production of Pro-Inflammatory Modulators in Murine Macrophages. *Mol. Cell Biochem.*

Igwe, I. O., 2004. The Effects of Temperature on the Viscosity of Vegetable Oils in Solution. Ind Crops Prod. **19**(2): 185-90.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Irawan, C., Hanafi, Sulistiawaty, L., Rochaeni, H., and Lestari, P. S., 2017. Comparison of Total Phenolic Content in Seed, Flesh Fruit and Peel of Pometia Pinnata from Indonesia. *Journal of Medicinal Plants Studies*. **5**(4): 163-165.

Isa, Ishak. 1996. *Optimalisasi Ektraksi Minyak Kedelai Dengan Variasi Pelarut dan Ukuran Serbuk* [Tesis]. Yogyakarta.

Isadora, N. K. M., Wartini, N. M., and Antara, N. S., 2016. Pengaruh Kombinasi Jenis Pelarut dan Perbandingannya Terhadap Karakteristik Ekstrak Buah Pandan (Pandanus tectorius). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. **4**(3): 47-58.

Jahurul, M. H. A., Ying, L. N., Amir, H. M. S., Azzatul, F. S., Sharifudin, M. S., Hasmadi, M., Lee1, J. S., Mansoor, A. H., Jumardi1, R., Matanjun, P., Khan. M. F., and Zaidul, I. S. M., 2019. Effects of Drying Methods on the Characteristics of Rambutan (Nephelium lappaceum L.) Seed Fat: An optimisation approach. *Engineering Reports*. e12050.

Jalgaonkar, K., Mahawar, M. K., Bibwe, B., Dukare, A., Kannaujia P., Bhushan, B., 2017 Moisture Dependent Physical Properties of Litchi Seeds *(Litchi chinensis)*. *Food and Nutrition Journal*: FDNJ-148.

Jin, J., Warda, P., Mu, H., Zhang, Y., Jie, L., Mao, J., Xie, D., Huang, J., Jin, Q., and Wang, X., 2016. Characteristics of Mango Kernel Fats Extracted from 11 China-Specific Varieties and Their Typically Fractionated Fractions. *J Am Oil Chem Soc*. **93**, 1115–1125.

Kambu, Nikson. 2018. Analisis Usaha Matoa (Studi Kasus pada Bofait Mandiri Putra). [Proposal Penelitian]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sorong.

Karunanithi, B., Bogeshwaran, K., Tripuraneni, M., and Reddy, S. K., 2015. Extraction of Mango Seed Oil from Mango Kernel. *International Journal of Engineering Research and Development*. **11**(11): .32-41.

Kaveri, G. and Thirupathi, V., 2015. Studies on Properties of Multiplier CO 4 Onion Bulb (Allium cepa L. var. aggregatum. Don.). *Madras Agricultural Journal*, **102**.

Ketaren, S. 2005. *Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.

Ketaren S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Depok: UI Press

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Khairy. L., Yang, T., and Saadoon. F., 2015. Study on Color and Antioxidant Properties of Rambutan Seed Fat as Cocoa Butter Alternative. *International Journal on Advance Science Engineering and Information Technology*. **5**(2):90.

Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., dan Rauf, R., 2019. Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan.* 12(2): 81-90.

Kikukawa, H., Sakuradani, S., Nishibaba, Y., Okuda, T., Ando, A., Shima, J., Shimizu, S., and Ogawa, J., 2015. Production of *cis*-11-eicosenoic acid by *Mortierella* fungi. Journal of Applied Microbiology. 118 (3): 641-647.

Kotwaliwale N, GH Brusewitz dan PR Weckler. 2004. Physical characteristics of pecan components: effect of cultivar and relative humidity. Trans. *American Society of Agricultural Engineers.* **47** (1): 227 – 231.

Kurniawati, E., Wisanti, dan Rachma, D. F., 2016. Keanekaragaman Pteridophyta di Kawasan Hutan Wisata Air Terjun Girimanik Kabupaten Wonogiri. *LenteraBio*, **5**(1): 74-78.

Kusmana, Cecep dan Agus Hikmat. 2015. Keanekaragaman Hayati Flora di Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. **5**(2), 187-198.

Laurence, M. H., and Christopher, J. M., 1989. *Experimental Organis Chemistry: Principles and Practices* (Illistrated ed.) pp. 47-51.

Lin, Y. C. and Choong, Y. M., 2022. Characterization and Yield of Crude Cocoa Butter Extracted from Taiwanese Cocoa Beans under Different Fermentation Degree and Roasting Conditions. *Journal of Food and Nutrition Research*. **10**(2), 151-157.

Liunokas, A. B., dan Billik, A., H., S., 2021. *Karakteristik Morfologi Tumbuhan.* Yogyakarta: Penerbit Deepublish.

Lumbantoruan, P., dan E. Yulianti. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). *Sainmatika*. **13**(2): 26-34.

Manurung, M., Suaniti, N. M., dan Putra, K. G. D., 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia.* **12** (1): 59 – 64.

Marita. 2013. Physicochemical Properties and Flavor Description of Matoa (Pometia pinnata J.R. & J.G. Forster) Cultivar Kelapa and its Application as Processed Products. [Tesis], Universitas Pelita Harapan.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Maryam, F., Taebe, B., and Toding, D. P., 2020. Pengukuran Parameter Spesifik dan Non Spesifik Ekstrak Etanol Daun Matoa (Pometia pinnata J.R & G.Forst). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, **6**(1), 1- 12.

Mas'ud, F., Mahendradatta, M., Laga, A., and Zainal, Z., 2018. Physicochemical Properties and Fatty Acid Composition of Mango Seed Kernel Oil. *International Journal of Engineering Sciences & Research Technology*. **7** (1): 361-369.

Mohammadi, M., Hajeb, P., Sayyedian, R., Mohebbi, G. H., and Barmak, A., 2013. Evaluation of oxidative quality parameters in imported edible oils in Iran. *British Food Journal*. **115**(6): 789-795.

Mohsenin N.N. 1986. *Physical Properties of Plant and Animal Materials. Structure, Physical Characteristics and Mechanical Properties. 2nd Ed.* New York: Gordon and Breach Science Publishers.

Moyler, D. A., 1991. *Oleoresin, Tinctures and Extract*. Ch.3m Food Ingredients (Ed. P.R. Ashurst). Blackie.

Mudawi, Hasan A., Elhassan, S.M. Mohammed S.M, dan Sulieman, Adel Moneim E. 2014. Effect of Frying Process on Physicochemical Characteristics of Corn and Sunflower Oils. *Food and Public*. **4**(4): 181-184.

Mukhriani, Y. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. **7**(2):361-367.

National Center for Biotechnology Information. 2022. *PubChem Compound Summary for CID 5282457, Linoelaidic Acid*. Diakses pada 4 Juni 2022.

Noer, Z. and Dayana, I., 2021. *Karakterisasi Material*. Medan: Guemedia Group.

Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., dan Wijayanti, W., 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan Di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. **1**(3): 147-154.

Nugroho, Julius. 2004. "Matoa (Pometia pinnata Foster): Local Fruit Papua and Strategy Development". *Journal Beccariana*. Vol 7: 1.

O'Keefe, S. F. and Pike, O. A., 2010. *Fat Characterization. In: Food Analysis. 4th ed. (Ed. S. S. Nielsen)*. Springer. USA. DOI 10.1007/978-1-4419-1478-1.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Oderinde, R. A., Ajayi, I. A., Adewuyi, A. 2009. Characterization of Seed and Seeds Oil of Hura Crepitans and the Kinetics of Degradation of the Oil During Heating. *Electron. J. Environ. Agric. Food Chem*. **8**(3): 201- 208.

Olivero, T., Capuano, E., Cammerer, B., and Fogliano, V., 2009. Influence of Roasting on the Antioxidant Activity and HMF Formation of a Cocoa Bean Model Systems. *Agricultural Food Chemistry.* **257**(1): 147–152.

Ouilly, J. T., Bazongo, P., Bougma, A., Kaboré, N., Lykke, A. M., Ouédraogo, A., and Bassolé, I. H. N., 2017. Chemical Composition, Physicochemical Characteristics, and Nutritional Journal of Applied Microbiology. 118 (3)2017.

Oyedeji, F. O., Erazua, E. A., and Adeleke, B. B., 2018. GC- Mass Spectroscopic Chemical Characterization and Physico-Chemical Properties of Oil from Seed Kernels of Four Cultivars of Magnifera Indica. *European Journal of Pure and Applied Chemistry*. **5**(1): 7- 17.

Pangaribuan, S., Titin, N., Anjar, S. 2016. Sifat Fisik dan Mekanik serta Pengaruh Penyosohan terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Biji Sorgum Varietas KD 4. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. ISBN 978-602-70530-4-5: 81-86.

Prarudiyanto A, Basuki E, Alamsyah A, Handito D. 2015. Karakteristik kimia dan organoleptik minyak goreng bekas hasil penyaringan dengan penambahan vitamin E. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian & Biosistem.* **3**(1): 102-111.

Prasetyowati, K. P., Sari, and Pesantri, H., 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia*, **16**(4): 42-49.

Preedy, V. R. and Watson, R., 2010. *Olives and Olive Oil in Health Disease Prevention.* New York: Academic Press.

Purwidyaningrum, I., Sukandar, E. Y., and Fidrianny, I., 2016. Diuretic Activity of Different Organs of Matoa *(Pometia pinnata)* Extracts and its Influence on Potassium and Sodium Levels. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. **8**(2); 244-247.

Putra, A. A. B., Bogoriani, N. W., Diantariani, N. P., Sumadewi, N. L.U., .2014. "Ekstraksi Zat Warna Alam dari Bonggol Tanaman Pisang (Musa Paradisiaca L.) dengan Metode Maserasi, Refluks dan Sokletasi." *Jurnal Kimia*. **8**(1): 113-119.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rahimah, Sayekti, E., dan Jayuska, A., 2013. Karakterisasi Senyawa Flavonoid Hasil Isolat dari Fraksi Etil Asetat Daun Matoa *(Pometia pinnata J.R.*Forst *&G.*Forst*)*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. **2**(2):84-89.

Rahmani, Rizqika. 2008. Penentuan Sifat Fisiko-Kimia dan Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida serta Optimasi Kondisi Reaksi Sintesis Biodiesel (Metil Ester) Minyak Biji Sirsak (Annona muricata). [skripsi]. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok.

Ribeiro, B. D., Nascimento, R. F., Barreto, D. W., and Coelho, M. A. Z. 2010. An ethanol-based process to simultaneously extract and fractionate carotenoids from Mauritia flexuosa L. Pulp. *Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal - SP*, **32**(3): 657-663.

Rifai, G., Widarta, I. W. R., dan Nocianitri, K. A., 2018. Pengaruh Jenis Pelarut dan Rasio Bahan dengan Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (Persea americana Mill.). *Jurnal ITEPA*. **7** (2): 22 – 32.

Risyad, A., Permadani, R. L., dan Siswarni, M. Z., 2016. Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat (Persea americana) Menggunakan Pelarut n-Heptana. *Jurnal Teknik Kimia*. **5**(1): 34-39).

Rosenthal, A., Pyle, D. L., and Niranjan, K., 1996. Aqueous and Enzymatic Processes for Edible Oil Extractin. *Jurnal of Enzymology Microbial Technology*. 19; 402 – 420.

Rosmalinda, R. 2019. Analisis Viskositas Dan Indeks Bias Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Dan Curah. *Jurnal Hadron*. **1**(2): 17-21.

Rumayomi, N. A. A., 2003. *Keragaman Matoa Buah (Pometia pinnata Foster) di Jayapura.* Fakultas Kehutanan Universitas Negeri Papua. Tidak diterbitkan.

Sanders, T. 2002. *Vegetable Oil in Food Technology*: Groundnut Oil. CRC Press.

Santos, F. F. P., Rodrigues, S., and Fernandes, F. A. N., 2009. Optimization of the Production of Biodiesel from Soybean Oil by Ultrasound Assisted Methanolysis. *Journal Fuel Processing Technology.* 90:312-316.

Savitri, I., Suhendra, L., Wartini, N. M., 2017. Pengaruh Jenis Pelarut pada Metode Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Sargassum polycystum. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri.* 5 (3): 93-101.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sickler, B., 2019. Interpreting DSC, Data Tempo Labs, Materials Research Laboratory UCSB.

SNI-Standar Nasional Indonesia. 2013. *Standar Mutu Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Soetjipto, H., Anggreini, T., and Cahyanti, M. N., 2018. Profil Asam Lemak dan Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (Cucurbita moschata D.). *Jurnal Kimia dan Kemasan*, **40**(2), 79-86

Sofyana, M., Supardan, D., Zuhra, Maulida, C. A., and Haura, U., 2013. Ultrasound Assisted Extraction of Oleoresin from Nutmeg (Myristica Fragrans Houtt). *International on Advanced Science Engineering Information Technology*. **3** (4).

Sruamsiri, S. and Silman, P., 2021. Chemical Composition and In Vitro Digestibility of by-Products from Longan Production. ***J. Agric. Res. Ext.*** **32**(2): 50 – 58.

Sudarmadji, S. dan Suhardi, B. H. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* Yogyakarta: Penerbit LibertyYogyakarta bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi, UGM.

Sudarmono. 2001. Matoa (Pometia pinnata Forst & Forst): Keragaman Jenis dan Potensi. *Prosiding Seminar Sehari Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menuju Ketahanan Pangan*. LIPI

Suharno and Rosye, T. H. R., 2011. *Matoa Potensi, Domestifikasi, dan Pembudidayaannya*. Pustaka Pelajar.

Sulastri, Elsa. 2011. Analisis Rendemen Biodiesel Limbah (kalong) dari Biji Buah Matoa *(Pometia pinnata)*. Lomba Karya Ilmiah KL-KIMPENA.

Sulhatun, Jalaluddin, and Tisara. 2013. Pemanfaatan Lada Hitam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal.* **2** (2):16-30.

Sumiasri, Kuswara, T., Setyowati, I., N., 2008. Pemanfaatan Matoa *(Pometia pinnata Frost.)* di Beberapa Daerah di Irian Jaya. *http://digilib.biologi.lipi.go.id*. Diakses pada 24 Februari 2022.

Suryani, E., Susanto, W. H., Wijayanti, N., 2016. Physical and Chemical Characteristic of Peanut Oil (Arachis hypogaea) After Bleaching (Study Adsorbent Combination and Process Time). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* **4**(1): 120-126.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK BIJI MATOA (Pometia pinnata Forst.) VARIETAS KELAPA
DYSTA PUSPITA DEWI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.T.P., M. Sc.; Yunika Mayangsari, S. Si., M. Biotech., Ph. D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Susanto, T. 2013. Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902-2011. **26**(1):1-10.

Suseno, S. H., Jacoeb, A. M., Yocinta, H. P., and Kamini. 2018. Kualitas Minyak Ikan Komersial (Softgel) Impor di Wilayah Jawa Tengah. *JPHPI*, **21**(3): 556-564.

Susila, K., dan Handayani, S., 2005. Penentua Angka Iod Minyak Jagung dan Minyak Kelapa Sawit dengan Metode Mijs dan Hanus. *Jurnal Kimia.* 3: 45-53.

Syarifah, Muhfodhah. 2010. Isolasi, Karakterasi, dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Biji Buah Kelengkeng Lokal dan Impor serta Identivikasi Asam Lemak Penyusunnya. [Diploma thesis]. Universitas Negeri Malang.

Takenaga, F., Matsuyama, K., Abe, S., Torii, Y., and Itoh, S., 2008. Lipid and Fatty Acid Composition of Mesocarp and Seed of Avocado Fruits Harvested at Northern Range in Japan. *Journal of Oleo Science*. **57** (11): 591–7.

Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., Manurung, E., 2016, Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah, *Jurnal Teknik Kimia USU*, **5** (4).

Timms, R.E. 1985. Physical Properties of Oils and Mixtures of Oils. *JAOCS,* Vol 62, no.2 (February 1985). Hal 241.

Varah, M. A., 2020 Analisa Kadar Bilangan Peroksida Pada Berbagai Macam Minyak Jelantah Penjual Gorengan. [Diploma thesis]. Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Voigt, R., 1995. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*, Diterjemahkan oleh Soendani N. S., UGM Press, Yogyakarta.

Wambrauw, H. L., 2011. Karakterisasi Morfologi dan Isozim Matoa *(Pometia pinnata* Forst*)*. [tesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Halaman:25-78.

Winanda, E., & Hasibuan, N. H. J. A. E. 2021. Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Biji Buah Rambutan. 15(1), 34-40.

Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedis Pustaka Utama.

Zzaman, W. and Yang. T., 2014. Physicochemical and Quality Characteristics of Cold and ot Press of Nigella sativa L Seed Oil Using Screw Press. Journal of Applied Sciences Research. **10**(12): 36-45.