

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaziz Sahar A., 2018. Physico chemical characteristics of mango kernel oil and meal. *Middle East Journal of Applied Sciences*, 8 (1): 1-6.
- Abdullah Mikrajudin, 2016. *Fisika Dasar 1*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Amelinda Ega, Widarta I Wayan Rai, dan Darmayanti Luh Putu Trisna, 2018. Pengaruh waktu maserasi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal ITEPA*, 7(4): 165-174.
- Amiarsi D., Yulianingsih, dan Sabari S. D., 2006. Pengaruh jenis dan perbandingan pelarut terhadap hasil ekstraksi minyak atsiri mawar. *Jurnal Hort*, 16(4): 356-359.
- Andarwulan Nuri, Feri Kusnandar, dan Dian Herawati, 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anderson K. E., Tharrington J. B., Curtis P. A., dan Jones F. T., 2004. Shell characteristics of eggs from historic strains of single comb white leghorn chickens and relationship of egg shape to shell strength. *International Journal of Poultry Science*, 3(1): 17-19
- AOAC, 1970. *Officials Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist - Loss on drying (moisture) in molasses*. Method 969.35. Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C
- AOAC, 1995. *Officials Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist - Determination of Kjeldahl Nitrogen in Fertilizers*. Method 955.04. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- AOAC, 1999. *Officials Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist - Fat in Cacao Products - Soxhlet Extraction Method*. Method 963.15. Association of Official Analytical Chemist. Gaithersburg.
- AOAC, 1999. *Officials Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist - Fiber (crude) in animal feed and pet foo*. Method 955.04. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- AOAC, 2005. *Officials Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist - Ash of Flour (Direct Method)*. Method 923.03. Association of Official Analytical Chemist. Gaithersburg.
- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Cc 1-25. Melting Point Capillary Tube Method*.
- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Cc 9a-48. Smoke, Flash, and Fire Points, Cleveland Open Cup Method*.

- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Cd Cd 3d-63. Acid Value*.
- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Ca 6a-40. Unsaponifiable Matter in Fats and Oils, Except Marine Oils*.
- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Cd 8b-90. Peroxide Value, Acetic Acid, Isooctane Method*.
- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Cc 10c-95. Determination of Mass per Unit Volume ("Liter Weight") in Air of Oils and Fats*.
- AOCS (American Oil Chemists' Society), 2017. Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. *Metode Cc 7-25. Refractive Index of Fats and Oils*.
- Atkins P.W., 1987. *Physical chemistry 2nd ed*. ELBS. Oxford.
- Azizah Uswah, 2014. Pengetahuan Ibu Tentang Bahaya Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Dusun Ngendut Utara Desa Pucanganom Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun. [Skripsi]. Ponorogo: Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Bart Jan C. J., Palmeri Natale, Cavallaro Stefano, 2010. *Emerging New Energy Crops for Biodiesel Production*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Belitz H. D., dan W. Grosch, 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Bermawie N., 2005. *Buku Pedoman Pengelolaan Plasma Nutfah Perkebunan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Bockisch M., 1998. *Fats and Oils Handbook*. AOCS Press, Published by Elsevier, 848 pp, ISBN 9780981893600; ISEO 2016.
- Boer R., Nurrochmat D. R., Ardiansyah M., Hariyadi, Purwawangsa H., Ginting G., 2012. Reducing Agricultural Expansion Into Forests in Central Kalimantan Indonesia. Project Report. [Internet]. [diunduh 2021 Desember 20]. Tersedia pada: <http://pcfisu.org/wp-content/uploads/pdfs/Final-Report-CCROM/.pdf>.
- Bohnet Mathias, 2003. *Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry*. Wiley-VCH. Weinheim.
- BPOM, 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.

- BPS, 2020. *Statistik Kelapa Sawit Indonesia 2020*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Brühl Ludger and Unbehend Günter, 2021. Precise colour communication by determination of the colour of vegetable oils and fats in the CIELAB 1976 ($L^*a^*b^*$) colour space. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 123(7): 1-9.
- BSN, 2013. SNI No 3741: 2013. *Minyak Goreng*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN, 2015. SNI No 7431: 2015. *Mutu dan metode uji minyak nabati murni untuk bahan bakar motor diesel putaran sedang*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Budiprayogo Brandon, 2017. Pengaruh Suhu Proses terhadap Kestabilan Edible Oils dan Fats Bersumber Nabati. [Thesis]. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Cao Jun, Li Hongyan, Xia Xin, Zou Xian-Guo, Li Jing, Zhu Xue-Mei, and Deng Ze-Yuan, 2015. Effect of Fatty Acid and Tocopherol on Oxidative Stability of Vegetable Oils with Limited Air. *International Journal of Food Properties*, 18 (4): 808-820.
- Castro M. D. L., Ayuso L. E. G., 2000. *Environmental Applications Soxhlet Extraction*. Academic Press. United Kingdom
- Chairunnisa S., Wartini N. M., dan Suhendra L., 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(4): 551-560.
- Cheikh-Rouhou, Besbes Souhail, Hentati Basma, Blecker Christophe, Deroanne Claude, and Attia Hamadi, 2007. *Nigella sativa* L.: chemical composition and physiochemical characteristics of lipid fraction. *Food Chemistry*, 101 (2): 673-681.
- Damayanti A. dan Fitriana E. A., 2012. Pemungutan minyak atsiri mawar (rose oil) dengan metode maserasi. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(2): 2-8.
- Departemen Kesehatan RI, 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta.
- Dhara Rupali, Bhattacharyya Dipak K., Ghosh Mahua, 2010. Analysis of Sterol and Other Components Present in Unsaponifiable Matters of Mahua, Sal and Mango Kernel Oil. *Journal of Oleo Science*, 59(4): 169-176.
- Engineering ToolBox, 2008. *Oils - Melting points*. [online] Diakses pada 5 Juni 2022 pada https://www.engineeringtoolbox.com/oil-melting-point-d_1088.html
- Era S. Y., Eka L., dan Widjaja I. N. K., 2010. Pengaruh Variasi Kepolaran Fase Gerak Aseton–Diklorometana: Metanol–Asam Asetat Terhadap %

- Distribusi (+)–Katekin Dari Gambir Dengan Metode Kromatografi Cair Vakum. *Jurnal Farmasi Udayana*, 1(1): 31–38.
- Eyres Laurence, 2015. Frying oils: Selection, smoke points and potential deleterious effects for health. *Food New Zealand*, 15(1): 30-31.
- Fahri Yemiscioglu, Onur Ozdikicierler, Ozge Onder, 2015. Changes in Quality Characteristics of Different Deep Frying Fats During Frying and Regeneration Potentials of different Absorbents in Wasted Frying Oils. *Journal of Food and Nutrition Research*, 3(3), 176-181
- Faustina F. C., dan Santoso F., 2014. Extraction of fruit peels of *Pometia pinnata* and its antioxidant and antimicrobial activities. *Jurnal Pascapanen*, 11(2): 80-88.
- Fennema O. R., 1996. *Food Chemistry 3rd Ed.* Marcel Dekker Inc. New York.
- Feryana I. W. K., Suseno S. H., dan Nurjanah, 2014. Pemurnian minyak ikan makerel hasil sampling penepungan dengan netralisasi alkali. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3): 207-214.
- Frankel Edwin N., 2012. *Lipid Oxidation*. Woodhead Publishing. New Jersey.
- Garuda, Siti, dan Syafruddin Kadir, 2014. *Buku Seri Matoa*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua. Papua.
- Gavin Jessica, 2018. *Smoke Point of Cooking Oil*. Diakses pada 9 Juni 2022 pada <https://www.jessicagavin.com/smoke-points-cooking-oils/>
- Ghobakhlou Fatemeh, Ghazali Hasanah Mohd, Karim Roselina, and Mohammed Abdulkarim, 2019. Characterization of three varieties of Malaysian rambutan seed oil. *Spanish Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(3): 183 – 193.
- Golin J., 2001. Basel 2 and the New Contours of Capital. *Finance Asia*, 5(8): 29-32.
- Gritter R. J., Bobbic J. N., dan Schwartin A. E., 1991. *Pengantar Kromatografi*. diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, Edisi II, hal 107. ITB Press. Bandung.
- Gunstone Frank D, 2008. *Oils and Fat in the Food Industry*. Blackwell Publishing. Oxford.
- Haerudin A. dan Farida, 2017. Limbah Serutan Kayu Matoa (*Pometia pinnata*) sebagai Zat Warna Alam pada Kain Batik Katun. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 34 (1): 43– 52.
- Hajar N., Naemaa Mohamad, Azlin Tokiman, Nursabrina Munawar, Hasvenda Abdul Rahim, Najihah Sani, Noorrashikin Azman, Nor Amy Munirah, Khudzari, Fathin Khairunnisa Mayuddin, Illiyina Syafinaz Nosarimy, Noor Shahirah Md Yatim, Mohamad Iqmal Abd Rashid and Nur Shahieerah

- Shahrizan, 2017. Physicochemical properties of rambutan seed fat. *Journal of Academia UiTM Negeri Sembilan*, 5(1): 82-91.
- Hall P.E.C.W., 1979. *Drying and Storage of Agricultral Crops*. The AVI Publ. Westport. USA.
- Hamdani S., 2009. *Metoda Ekstraksi*, terdapat di dalam <http://catatankimia.com>, diakses 15 Februari 2022.
- Handayani H., F. H. Sriherfyna, dan Yunianta, 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian rasio bahan : pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 262-272.
- Harborne J. B., 1987. *Metode Fitokimia. Edisi ke-2*. Padmawinata K, Soediro I, penerjemah. Bandung: Institut Teknologi Bandung. Terjemahan dari: *Phytochemical Methods*.
- Harwood Laurence M. dan Moody Christopher J., 1989. *Experimental organic chemistry: Principles and Practice*. Blackwell Scientific. Oxford.
- Haryati T., 1999. Development and Applications of Differential Scanning Calorimetric Methods for Physical and Chemical Analysis of Palm Oil. [Dissertation]. Faculty of Food Science and Biotechnology, Univeristi Putra Malaysia.
- Haryati Tri, Donald Siahaan, dan Kamariah Long, 2004. Pengembangan Teknik Differential Scanning Calorimetric untuk Analisis Kontaminan Minyak Sawit dan Produknya. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*. 12 (2) : 71-84.
- Haryono, Fairus Sirin, Sari Yavita, dan Rakhmawati Ika, 2010. Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel Studi Kasus : Minyak Goreng Dari KFC Dago Bandung. Di dalam: Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta, 26 Januari 2010. Yogyakarta: Intitut Teknnologi Nasional, 1-5.
- Hasibuan H. A., & Siahaan D., 2013. Penentuan Bilangan Iod Dan Titik Leleh Berdasarkan Kandungan Lemak Padat Minyak Sawit Dan Minyak Inti Sawit (Uji Banding terhadap Metode Standar AOCS). *Jurnal Standardisasi*, 15(1): 47-57.
- Hasibuan H. A., 2012. Kajian mutu dan karakteristik minyak sawit Indonesia serta produk fraksinasinya. *Jurnal Standardisasi*, 14(1): 13-21.
- 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. Paper presented at the IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.
- International Gem Society, 2022. Refractive Index List of Common Household Liquids. Diakses pada 31 Mei 2022

<https://www.gemsociety.org/article/refractive-index-list-of-common-household-liquids/>

- ISO 3961, 1996. *Animal and vegetable fats and oils - Determination of iodine value*. International Organization for Standardization Geneva.
- ISO 6885, 2016. *Animal and vegetable fats and oils - Determination of anisidine value*. International Organization for Standardization Geneva.
- Jaharul et al., 2019. Effects of drying methods on the characteristics of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) seed fat: an optimisation approach. Engineering reports, John Wiley & Sons.
- Joharman T., 2006. Studi Pengaruh dan Lama Evaporasi Pada Proses Pemekatan Gelatin. [Skripsi]. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- John J., et al., 2015. Development and validation of a high-performance thin layer chromatography method for the determination of cholesterol concentration. *Journal of Food and Drug Analysis*, 23(2): 219-224.
- Kassi A. B. B., 2019. Physicochemical study of kernel oils from ten varieties of *Mangifera indica* (Anacardiaceae) cultivated in Cote d'Ivoire. *Journal of Food Science*, 13(7): 135-142.
- Kassi Amian Brise Benjamin, Soro Yaya, Koffi Emmanuel N'dri and Sorho Siaka, 2019. Physicochemical study of kernel oils from ten varieties of *Mangifera indica* (Anacardiaceae) cultivated in Cote d'Ivoire. *African Journal of Food Science*, 13 (7): 135-142.
- Kastianti N. dan Amalia Z.Q., 2008. Laporan Penelitian Pengambilan Minyak Atsiri dengan Metode Ekstraksi Distilasi Vakum. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Undip. Semarang.
- Katja, D. G., 2012. Kualitas minyak bunga matahari komersial dan minyak hasil ekstraksi biji bunga matahari (*Helianthus annuus* L.). *Jurnal ilmiah Sains*, 12(1), 59-64.
- Ketaren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Edisi 1. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khoirunnisa Z., Wardana A. S., dan Rauf R., 2020. Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal kesehatan*, 12(2): 81-90.
- Kiswandono A. A., 2017. Skrining senyawa kimia dan pengaruh metode maserasi dan refluks pada biji kelor (*moringa oleifera*, lamk) terhadap rendemen ekstrak yang dihasilkan. *Jurnal ilmiah ilmu biologi dan kimia*, 1(2): 126-134.
- Kitiphoom dan Sutasinee, 2013. Mango seed kernel oil and its physicochemical properties. *International Food Research Journal*, 20 (3): 1145-1149.

- Kurniawan, Alexander Vito, 2021. Pengaruh Umur Larva dan Metode Ekstraksi terhadap Sifat Fisik dan Profil Termal Minyak Ulat Hongkong (*Tenebrio molitor*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Larasati C. P., Hartati, S., & Handayani, C. B., 2020. Studi Pengaruh Faktor Bumbu, Jenis Minyak dan Frekuensi Penggorengan terhadap Impuritis Minyak Goreng Pasca Penggorengan Tempe Kedelai: The Effect of Speed Factors, Oil Type and Fried Frequency of Imported Fried Oil Post Fishing of Soybean Tempe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1): 591-598.
- Leiwakabessy I. M., dan Paga B. O., 2018. Uji teknologi pembuatan sirup matoa (*Pometia pinnata*) skala rumah tangga. Fakultas Pertanian Universitas Kristen Papua. Papua.
- Mahale S., dan Goswami-Giri A., 2012. Composition and characterization of refined oil compared with its crude oil from waste obtained from *Mangifera indica*. *Asian Journal of Research in Chemistry*, 4(9): 1415-1419.
- Manurung M. M, Suaniti N. M., dan Putra K. G. D., 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia*, 12(1): 59-63.
- Marsigit Wuri et al., 2016. Kandungan Gizi, Rendemen Tepung, dan Kadar Fenol Total Alpukat (*Persea americana*, Mill) Varietas Ijo Panjang dan Ijo Bundar. *Jurnal Agritech*, 36(1): 48-55.
- Meiryani, 2021. *Memahami Nilai Standard Deviation (Standar Deviasi) dalam Penelitian Ilmiah*. Diakses dari <https://accounting.binus.ac.id/2021/08/12/memahami-nilai-standard-deviation-standar-deviasi-dalam-penelitian-ilmiah/>; tanggal: 21 Agustus 2021
- Meloan C. E., 1999. *Chemical Separation*. J. Willey. New York.
- Mendoza Fernando, Petr Dejmek, and Jose M. Aguilera, 2007. Colour and Texture Analysis in Classification of Commercial Potato Chips. *Food Research International*, 40(9): 1146 – 1154.
- Michael Chu, 2004. *Smoke Points of Various Fats*. Diakses dari <http://www.cookingforengineers.com/article/50/Smoke-Points-of-Variou-Fats>; tanggal 7 Juni 2022.
- Mohsenin N.N., 2020. *Physical Properties of Plant and Animal Materials: v. 1: Physical Characteristics and Mechanical Properties*. Routledge, Oxfordshire.
- Morgan D. A., 1942. Smoke, fire, and flash points of cottonseed, peanut, and other vegetable oils. *Oil and Soap*, 19(11): 193–198.

- Mudawi Hasan A., Elhassan Mohammed S.M, dan Sulieman Adel Moneim E., 2014. Effect of Frying Process on Physicochemical Characteristics of Corn and Sunflower Oils. *Food and Public Health*, 4(4): 181-184.
- Mujadin A., Jumianto S., dan Puspitasari R. L., 2015. Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Viskositas dan Perubahan Fisis. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri SAINS dan Teknologi*, 2(4): 229-233.
- Nichols D. S. and Sanderson K., 2003. *The Nomenclature, Structure, and Properties of Food Lipids. Dalam: Sikorski, Z.E and A. Kolakowska, Ed. Chemical and Functional Properties of Food Lipids*. CRC Press. Washington.
- Noriko Nita, Dewi Elfidasari, Analekta Tiara Perdana, Ninditasya Wulandari, dan Widhi Wijayanti, 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.
- Nouredдини H., Teoh B. C., and Clements L. Davis, 1992. Densities of Vegetable Oils and Fatty Acids. *JAOCs*, 69 (12): 1184-1188.
- Novitasari A. E. dan D. Z. Putri, 2016. Isolasi dan Identifikasi Saponin pada Ekstrak Daun Mahkota Dewa dengan Ekstraksi Maserasi. *Jurnal Sains*. 6(12): 10-14.
- Nuraini Febri, 2018. *Pengetahuan Bahan Nabati I: Sayur-Sayuran, Buah-Buahan, Kacang-Kacangan, Sereal dan Umbi-Umbian*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nuraniza, B. P. Lapanporo, dan A. Yudha. 2013. Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Sudut Polaritas Cahaya Menggunakan Alat Semiautomatic Polarymeter. *Prisma Fisika*. 1(2): 87-91.
- Nzikou J. M., Kimbonguila A., Matos Leoma, and Loumouamou B., 2010. Extraction and Characteristics of Seed Kernel Oil from Mango (*Mangifera indica*). *Research Journal of Enviromental and Earth Science*, 2 (1): 31-35.
- Pamangin Yorry Christine, Rani Dewi Pratiwi, dan Septriyanto Dirgantara, 2020. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Matoa (*Pometia Pinnata*) Asal Papua Menjadi Minuman Effervescent Yang Berantioksidan Tinggi. *AVOGADRO Jurnal Kimia*. 4 (1): 52-62.
- Parthasarathy Utpala *et al.*, 2014. A Comparison On The Physico-Chemical Parameters Of Seed Butters Of Selected Indian *Garcinia* Spp. *Journal of global bioscience*, 3 (6): 872-880.
- Pratiwi E., 2010. Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi dalam Ekstraksi Senyawa Aktif Andrographolide dari Tanaman Sambiloto (*Andrographis paniculata* Nee). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Putra I Kadek Widhiana, Putra G.P. Ganda, dan Wrsiati Luh Putu, 2020. Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8 (2): 167-176.
- Putri Eka Mardika, 2019. Uji Kualitas Minyak Kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Wild) dengan Metode Pengepresan Menggunakan Variasi Temperatur dan Ukuran Biji. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember.
- Rahardjo Ag Pamudji, Manaf Yanti N., Ambarita Mery D., dan Nusantara Bangun P., 2020. *Minyak Goreng untuk Pengolahan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Raharjo S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ramadhan Roro Bayu, 2021. Peningkatan Stabilitas Oksidatif Minyak Goreng dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Penggorengan Rendam Sirkulasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Rauf Rusdin, 2015. *Kimia Pangan*. ANDI. Yogyakarta.
- Rodríguez-Carpena Javier-Germán, Morcuende David, Andrade María-Jesús, Kylli Petri, Estévez Mario, 2011. Avocado (*Persea americana* Mill) Phenolics, In Vitro Antioxidant, Antimicrobial Activities, and Inhibition of Lipid, Protein Oxidation in Procine Patties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59: 5625-5635.
- Rohadi, 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang University Press. Semarang.
- Rosalina R., Setiawan N., dan Ningrum R. S., 2018. *Ekstraksi Minyak Nabati pada Biji-Bijian dan Kacang-Kacangan dengan Metode Sokhletasi*. Prosiding SINTESIS (Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Analisis). Kediri: Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri.
- Saddique M. Suffyan, Sultan Muhammad Tauseef, Akhtar Saeed, and Riaz Muhammad, 2014. Utilization of Mango Kernel Lipid Fraction to Replace Normal Shortenings in Cereal Baked Products. *Food Science and Technology Research*, 20(1): 13-21.
- Sadeghi Ehsan, Mahtabani Aidin, Etminan Alireza, and Karami Farahnaz, 2015. Stabilization of soybean oil during accelerated storage by essential oil of ferulago angulata boiss. *Journal of Food Science and Technology*, 53 (2): 1199–1204.
- Sahrial S., Emanauli E., dan Prihantoro R., 2019. Optimasi Suhu Pengeringan dalam Proses Produksi Minyak Biji Teh. Di dalam: *Pembangunan Pertanian*

- Berkelanjutan Berbasis Sumberdaya Lokal. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi: Universitas Jambi.
- Salaeldeen Mohammad, Satti Amira A. E., and Awadallah Babiker, 2019. Storage and Thermal Behavior of Some Cooking Oils Consumed from The Local Market of Sudan. *International Journal of Chemical Studies*, 7(5): 919-924.
- 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. *Fuel Processing Technology*, 90(2): 312-316.
- Schoeman M. E., 2002. *Mango (*Mangifera indica* L.) kernel fat: fatty acid profile, oxidative stability and development of fourier transform near infrared (FT-NIR) spectroscopy calibration models*. Stellenbosch University. Stellenbosch.
- Sediawan W.B. dan Prasetya A., 1997. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia dengan Pemrograman Bahasa Basic dan Fortran*. Edisi 1. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Semon M., Patterson M., Wyborney P., Blumfield A. and Tageant A., 2006. *Soybean Oil*. Diakses tanggal 9 Juni 2022 pada http://www.wsu.edu/~gmhyde/433_web_pages/433Oil-web-pages/Soy/soybean1.html.
- Setiarto R. Haryo Bimo. 2021. *Teknik Menggoreng Makanan yang Baik untuk Kesehatan*. Guepedia. Bogor.
- Shatta A. A., Rayan A. M., El-Shamei Z. S., Gab-Alla A. A. and Moussa E. A., 2016. Comparative Study of the Physicochemical Characteristics of Oil from Transgenic Corn (Ajeeb YG) with its Non-Transgenic Counterpart. *Austin Food Sci*, 1(5): 1023.
- Silalahi J., 2002. *Asam Lemak Trans dalam Makanan dan Pengaruh Terhadap Kesehatan*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Simatupang Sortha, 2003. Studi Keragaman Rambutan di Sumatera Utara sebagai Salah satu Pendukung Pembangunan Pertanian yang Berkelanjutan. [Thesis]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sirisompong Wanrada, Jirapakkul Wannee, Klinkesorn Utai, 2011. Response surface optimization and characteristics of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel fat by hexane extraction. *Food Science and Technology*, 4(9): 1946-1951.
- Siswanto, Budisetyawati, dan Ernawati F., 2013. Peran beberapa zat gizi mikro dalam sistem imunitas. *Gizi Indon*, 36(1): 57-64.
- Soetjipto H., Anggreini T., dan Cahyanti M. N., 2018. Profil Asam Lemak Dan Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* D.). *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 40(2): 79-86.

- Sudarmadji S., 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suharno dan Tanjung R. H. R., 2011. *Matoa (*Pometia* sp)*. Penerbit Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Suryadi, Arya Hadi Darmawan, dan Baba Barus, 2020. Ekspansi Perkebunan Kelapa Sawit : Persoalan Sosial, Ekonomi dan Lingkungan Hidup (Studi Kasus Kab. Pelalawan, Riau). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 18(2): 367-374.
- Suseno S. H., Jacob A. M., Yocinta, H. P., dan Kamini., 2018. Quality of Comercial Import Fish Oil (Softgel) in Central Java. *Jurnal PHP*, 21(3): 556-564.
- Sutiah, K. Firdausi S., dan Budi, W. S., 200. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*, 11(2): 53-58.
- Sutopo Lita, 2002. *Teknologi Benih*. Rajawali Press. Jakarta.
- Syabhana A., 2013. Alternatif Pemahaman Konsep Umum Volume Suatu Bangun Ruang. *Edumatica volume*, 3(2): 1-7.
- Taufik M. dan Seftiono H., 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(2): 123-130.
- Taufik M., Lioe H. N., dan Yuliana N. D., 2016. Evaluation of Major Fatty Acids Determination In Palm Oil By Gas Chromatography-Flame Ionization Detection. *Jurnal AGRITECH*, 36(3): 308-316.
- Thomson Lex A.J dan Thaman Rhadolf R., 2006. *Species profiles for facific island agroforestri. Pometia pinnata (tava). Sapindaceae (soapberry family)*. Diakses pada 24 Desember 2021 pada www.traditionaltree.org.
- Tiefenbacher Karl F, 2017. *Chapter Three: Technology of Main Ingredients*. Academic Press. Cambridge.
- Timms R.E., 1985. Physical Properties of Oils and Mixtures of Oils. *JAOCS*, 62 (2): 241.
- Ullah E., Khan M. S., Mahmud B. A., and Shah W. H., 1981. Studies on changes in the physicochemical characteristics of dates during ripening. *J Natural Sci Math*, 21:55-61.
- Wahyuni Herpita dan Suranto, 2021. Dampak Deforestasi Hutan Skala Besar terhadap Pemanasan Global di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintah*, 6(1): 149-162.
- Wambrauw L. H., 2011. *Karakterisasi Morfologi dan Isozim Matoa (*Pometia pinnata* Forst)*. Istitut Pertanian Bogor. Bogor.

- Wardani E. W. B., Lutfi M., dan Nugroho W. A., 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Keteknik Tropis dan Biosistem*, 1(3): 224-230.
- Warsito, Pauzi G. A., dan Jannah M., 2013. Analisis Pengaruh Massa Jenis terhadap Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit Menggunakan Alat Ukur Massa Jenis dan Akuisisinya pada Komputer. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Widodo H., Adhani L., Kustiyah E., dan Santoso I., 2019. Studi Pengaruh Jenis Katalis, Waktu Reaksi dan Penurunan Bilangan Iodine pada Pembuatan Cocoa Butter Substitute dengan Proses Hidrogenasi Minyak Kelapa. *Jurnal Jaring Saintek*, 1(1): 8-12.
- Winanda E., dan Hasibuan N. H., 2021. Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Biji Buah Rambutan. *Agrica Ekstensi*, 15(1): 34-40.
- Winarno F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakartakusumah A., D. Hermanianto, dan N. Andarwulan., 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Yadav Kaushlesh K., Garg Neelima, Verma Anil, Kumar Sanjay, and Trivedi Mala, 2017. Optimization and Extraction of Oil from Mango Seed Kernel (*Mangifera indica*). *Indian Journal of agricultural Science*, 87 (7): 91-94.
- Yusibani E., Al Hazmi N., dan Yufita E., 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(1): 28-32.