

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, S. D. (2018). Rekayasa Produksi Biodiesel dari Minyak Kemiri Sunan (*Reutialis Trisperma Oil*) sebagai Alternatif Bahan bakar Mesin diesel. *Jurnal Jati Unik*, 2(1).
- Anwar, C. B. (1996). *Pengantar Praktikum Kimia Organik*. Yogyakarta: UGM.
- Apriyanton, A. D. (1989). Analisis Pangan. Bogor
- Arlene, Ariestya., Suharto, I., & Jessica, N. (2010). Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri pada Ekstraksi Biji Kemiri dengan Penekanan Mekanis. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, 1-6.
- Arlene, Ariestya. (2013). Ekstraksi Kemiri dengan Metode Soxhlet dan Karakterisasi Minyak Kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2 (2).
- Badan, S. N. (1998). *Kemiri : Jakarta Paten No. Standar Nasional Indonesia 01-1684-1998*.
- Barus, P. (2007). Interesterifikasi Stearin Sawit dengan Minyak Kemiri menjadi Pengganti Lemak Margarin.
- Darmawan, S. (2006). Pembuatan Minyak Kemiri dan Pemurniannya dengan Arang Aktif dan Bentonit. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, XXIV(5), 413-423.
- Darmawan, S. (2007). Studi Pengusaha Kemiri di Flores NTT dan Lombok NTB. *Info Sosial Ekonomi*, Vol 7.
- Elevitch, C. (2006). *Traditional tree initiative: species profiles for Pacific Islands agroforestry*.
- Estrada, F. (2007). Pengambilan Minyak Kemiri dengan Cara Pengepresan dan dilanjutkan Ekstraksi Cake Oil. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*.
- Farida, Y. (2006). Pengaruh Pemanasan Berulang terhadap Sifat Fisikokimia dan Kandungan asam palmitat pada Minyak goreng. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2 (4), 1693-1831.
- Fashina. (1989). *Mechanical Expression of Oil Conophor Nut, Departement of Agriculture Engineering*. Nigeria : Obafemi Awolowo University.
- Fukuda, H. K. (2001). *Biodiesel fuel production by trans esterification of oil*. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 405-416.
- Ginting, D. (2008). *Epoksidasi Minyak Kemiri dan Pemanfaatannya sebagai Pelunak Pada Poliuretana Foam ataupun Dimanfaatkan dalam Pembuatan*

Sabun Hidroksi Pengganti Detergen. Medan: Laporan Penelitian Hibah Bersaing, DP2M Lembaga Penelitian USU.

Gunawan.2003.Analisa Pangan, Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *JSKA* 6(3).

Handayani, R. (2008). Sintesis Senyawa Flavonoid-a-glikosida secara Transglikosida enzimatis dan aktivitasnya sebagai antioksidan. *Jurnal Biodiversitas*, 9, 1-4.

Hardjosuwito, B. (1983). *Ekstraksi Lemak Biji-Bijian*. Bogor: Menara Perkebunan.

Hendra, D. (2014). Pembutan Biodiesel Kemiri Sunan . *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 32(1), 37-45.

Herlina., D. S. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator* 2(2).

Heyne. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta: Terjemahan Badan Litbang.

Houghton, P. (1998). *Laboratory Handbook For The Fractination Of Natural Extract*. London: Chapman & Hall.

Hui, Y. (1996). Bailey's Industrial Oil and Fat Products. *Edible Oil and Fat Products : Processing Technology*, 4.

Idris, A. M. (2014). Analisis Kualitas Minyak Nilam (*Pogostemon cablin*Benth) Produksi Kabupaten Buol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3 (2), 79-85.

Karbeka, M. (2020). Pelatihan Pembuatan Minyak Kemiri Bagi Kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Bouweli. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.

Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Ketaren, S. (2005). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.

Krisnawati.(2011). *Aleurites moluccana* : Ekologi, Silvikultur dan Produktivitas. *Jurnal Cifor*.

Kristiani, & Kasmiyati, S. (2007). Minyak Krengseng Fermentatif dari Ketam Sawah (*Birgus Latro*). *Jurnal Teknologi Pangan Hasil Petanian*, 3, 2.

Lynch, S. (2011). Notes on Newer Hard drying Vegetable oil: from *Aleurites trisperma* Blanco and Garcia. *Florida State Horticultural Society* , 152-156.

Mittlebach, M. R. (2004). *Biodiesel the comprehensive handbook*.Vienna: Boersedruck

- Mulawarman, R. S. (2003). Tree Seed Management: Seed source, Seed collection and Seed handling. *TFRI extension series no.152 pusat penelitian Agroforestry international, program penelitian regional asia tenggara dan winrock international*, Bogor Indonesia.
- Murtiningrum, K. S. (2005). Ekstraksi Minyak dengan metode wet rendering dari buah pandan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 28-33.
- Nababan, J., & Sari, S. (2018). Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Rendemen dan Mutu Biji Kemiri (*Aleurites Moluccana*) dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Heksana. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*.
- Paimin, F. (1997). *Kemiri ; Budidaya dan Prospek Bisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Polii, F. (2016). Pemurnian Minyak Kelapa dari Kopra Asap dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif dan Bentonit. *Jurnal Riset Industri*, 10(3), 115-124.
- Purwanto. (2007). *Peningkatan Produktivitas Singkong dengan Teknologi mukibat sebagai sumber bahan baku bioetanol*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Putri, E. M. (2019). *Uji Kualitas Minyak Kemiri (Aleurites Moluccana) dengan Metode Pengepressan Menggunakan Variasi Temperatur dan Ukuran Biji*. Jember: Universitas Jember.
- Raharjo, S. (2006). Kerusakan oksidatif pada makanan. *Gadjah Mada University Press*.
- Rahmat. (2003). *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Inti Kemiri*. Universitas Sumatera Utara. Medan: Skripsi.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi.
- Reinjders, L. (2006). Conditions for the sustainability of biomass based fuel use. *Jurnal Energy Policy*, 34, 863-876.
- Rejeki, D. P. (2018). Ekstrak Ubi Jalar Ungu Sebagai Antioksidan untuk Memperlambat Ketengikan (Ranciditas) pada Minyak Kelapa. *Lantanida Journal*, 6(2), 103-202.
- Riyanto, A. (1994). *Bahan Galian Industri Bentonit*. Jakarta: Dirjen Pertambangan Umum, Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Mineral.
- Sariyusda. (2017). Peningkatan Pemurnian Mutu Kemiri dengan Adsorpsi Bentonit. *Jurnal Mesin Teknologi (Sintek Jurnal)* 11(1), 20-27.
- Sinaga, R. (2016). Karakteristik Fisik dan Mekanik kemiri. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(1), 97-106.

- Sinaga. (2016). Karakteristik Fisik dan Mekanik Kemiri (*Aleurites moluccana*). *JTEP Jurnal keteknikan pertanian*, 4, 97-106. Doi:2407-0475.
- Suarya, P. (2012). Karakterisasi Adsorben Komposit Aluminium Oksida pada Lempung Teraktivasi Asam. *Jurnal Kimia*, 2(1), 19-24.
- Subiyantoro. (2003). *Kajian Pemucatan Minyak Goreng Bekas dengan Metode Adsorpsi dan Pengekelatannya*. Bogor: Fakultas Teknologi Pangan, IPB.
- Sudarmaji, S. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty dan Pusat antar Fakultas Pangan dan Gizi UGM.
- Sulhatun, Mutiawati, & Kurniawan, E. (2020). Pengaruh Temperatur dan Waktu Pemasakan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri dengan Menggunakan Cara Basah. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 54-60.
- Sumarni. (2004). Proses Penjernihan Minyak Goreng Bekas Menggunakan Benotnit dan Arang Aktif. *Jurnal Teknik Kimia*
- Sunanto, H. (1994). *Budidaya Kemiri Ekspor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suroso, A. (2012). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, III(2), 77-78.
- Swerm, D. (1982). Edition : Bailey's Industrial Oil and Fat Products. *John Wiley & Sons*, 2.
- Tarigan, E. G. (2007). Drying characteristics of unshelled kernels of candle nuts. *Journal of Food Engineering*, 79, 828-833.
- Tyson, K. (2004). *Energy efficiency and renewable energy*. U.S. Department of Energy .
- Ulfah, A. (2003). *Aktivitas ekstrak etanolik biji kemiri (Aleurites moluccana L) sebagai pemicu pertumbuhan rambut kelinci putih jantan serta uji kualitatif kandungan kimianya*. Yogyakarta: skripsi, Fakultas Farmasi UGM.
- Wenti, A. (2009). *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas Dari KFC dengan Menggunakan Adsorben Karbon Aktif*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro .
- Wijana, S. A. (2005). *Teknologi Pangan: Mengolah Minyak Goreng Bekas*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F. (1986). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.



- Wiyono, B. (1995). Pengolahan Minyak kemiri dengan Cara Pelarutan dan Pengempaan. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 13(3), 110-117.
- Wiyono, B. (1993). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Biji Kemiri terhadap Rendemen dan Sifat Minyaknya. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 11(5), 173-174.
- Yusnita, E. (1999). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemasakan Biji Kemiri Terhadap Sifat Minyaknya*. Buletin Penelitian Hasil Hutan, XVII(2).
- Yusran. (2005). Deskripsi Tanaman Kemiri dan Manfaat Tanaman Kemiri. *Governance Brief*.