



DAFTAR PUSTAKA

- Anggitha, I. 2012. *Perform Fokulasi Bioflokulan DYT pada Beragam Keasaman dan Kekuatan Ion Terhadap Turbiditas Larutan Kaolin*. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Atkins, P. 1987. *Physical Chemistry 2nd*. ELBS.
- Azizah, Z., R. Rasyid, dan D. Kartina. 2016. Pengaruh Pengulangan dan Lama Penyimpanan terhadap Ketengikan Minyak Kelapa dengan Metode Asam Thiobarbiturat (TBA). *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2).
- Backer, C., dan R.C.B.V. Bronk. 1963. *Flora of Java (Vol I)*. N.V.P. Noordhoff-Groningen.
- Bhutada, P. R., A. J. Jadav., D.V. Pinjari, P.R. Nemade, dan R.D. Jain. 2016. 'Solvent Assisted Extraction of Oil from *Moringa olifera* Lam. Seeds', Industrial Crops and Products. *Journal of Elsevier B.V.*, 82. Pp. 74-80.
- Christian, K.R., MG, Nair, dan J.C. Jackson,. 2006. Antioxidant and cyclooxygenase inhibitory activity of sorrel (*Hibiscus sabdariffa*). *Journal of Food Composition and Analysis*, 19(8), 778-783.
- Day, R. A., dan A.L. Underwood. 1999. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi 6*. Erlangga.
- Destiana, M., A. Zandy., Nezef, dan S. Puspasari. 2007. *Intesifikasi Proses Produksi Pengantar Kromatografi*. ITB.
- Desia, T R. 2019. *Pengaruh Lama Waktu Ekstraksi dan Perbandingan Campuran Pelarut Heksana dan Etanol Terhadap Rendemen dan Sifat Fisiko-Kimia Minyak Biji Ketapang*. Skripsi. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Faizal, M., P. Noprianto, dan R. Amelia. 2009. Ekstraksi Minyak Biji Ketapang. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(2), 28–34.
- Guenther, E. 1987. *Minyak Atsiri Jilid I*. UI Press.
- Hariani, P.L., F. Riyani, dan H. Oktaviani. 2007. Analisis Mutu Minyak Biji Ketapang (*Terminalia Catappa Linn.*) Hasil Sokhletasi. *Jurnal Penelitian Sain*, 20(3), 327–334.
- Harijadi, W. 1993. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta: Gramedia
- Harper, H., V.W. Rodwell, dan P.A. Mayes. 1980. *Biokimia (Review of Physiological Chemistry) Edisi 17*. Penerbit EGC.
- Heny, O. 2006. *Analisis Mutu Minyak Biji Ketapang (*Terminalia catappa Linn.*)*. FMIPA Universitas Sriwijaya Inderalaya.



Herlina, N, dan H, Ginting. 2002. *Lemak dan Minyak*. Universitas Sumatera Utara.

Hevira, L., M. Edison, dan Z. Rahmiana. 2015. *The use of Terminalia catappa L. fruit shell as biosorbent for the removal of Pb (II), Cd (II) and Cu (II) ionin liquid waste. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 7(10), 79-89.

Hutami, R., W. Haryati, U. A.I.D. Rachmani, N. Tannia, dan N. Wirasuwasti. 2012. Analisis Komponen Asam Lemak dalam Minyak Goreng dengan Instrumen GC-MS (*Gas Chromatography-Mass Spectrometer*). *Jurnal Ilmu Pangan*, 1-15.

Ilmi, I. M. ., A. Khomsan., dan S.A, Maryati. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produksi Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia.. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2), 61-65.

Eprints. 2021.*Terminalia catappa L.* <http://eprints.polsri.ac.id>. (diakses Februari 2021).

Istirina, D., S. Khotimah dan M. Turnip. 2015. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Buah Ketapang (*Terminalia catappa Linn.*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus epidermidis* dan *Salmonella typhi*. *Protobiont*. 4 (30), 98-102.

Jaya, G., H. Soetjipto., dan A.I. Kristjianto. 2014. Karakteristik dan Komposisi Kimia Minyak Biji Alkesa (*Pouteria compechiana*). *Jurnal Sains Dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga*.

Juniarti. 2006. Pengaruh Variasi Pelarut Terhadap Minyak Biji Ketapang (*Terminalia catappa*. L). Skripsi. Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Sriwijaya, Inderalaya.

Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia.

Kumalasari, A.A., dan K. F. A. Putri. 2014. *Ekstrasi Minyak Biji Ketapang (Terminalia catappa) Sebagai Alternatif Pengganti Minyak Goreng*. Universitas Sebelas Maret.

Mbah, B. O., P. E. Eme, dan C. N. Eze. 2013. Nutrient potential of Almond seed (*Terminalia catappa*) sourced from three states of Eastern Nigeria. *African Journal of Agricultural Research*, 8(7), 629–633. <https://doi.org/10.5897/AJAR12.520>

Marjenah dan N. P. Putri. 2017. Pengaruh Elevasi Terhadap Produksi Buah Ketapang (*Terminalia catappa L*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Biodiesel. *Jurnal Hutan Tropis*. 5(3), 245-251.



Muchtadi, T., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.

Mukhirani. 2004. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 2, 7.

Nopitasari, N., Amilia, dan N. Muhdarina. 2014. Karbonisasi Limbah Daun Ketapang Untuk Biosorpsi Cr (VI) Dalam Air. *Ind.Che.Acta*, 5 (1), 30-35.

Permenhut 35/Menhut-II/2007 Tentang Hasil Hutan Bukan Kayu.

Pamata, N. 2008. Sintesis Metil Ester (Biodiesel) dari Minyak Biji Kemiri (*Aleurites moluccana*) Hasil Ekstraksi Melalui Metode Ultrasonokimia. Skripsi. Sarjana Departemen Kimia FMIPA UI, Depok.

Putri, NP., M.A. Muslim, J.G. Sitorus, dan Marjenah. 2018. Extraction Of Ketapang Seeds (*Terminalia catappa L*) As Raw Material Of Biodiesel. *Jurnal Konversi*, 7(1), 10-14.

Pratama, R. N., I. W. R Widarta, dan L. P. T. Darmayanti. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi Dengan Metode Soxhletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Minyak Biji Alpukat (Persea americana Mill.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2), 85–93.

PSPD UGM . 2022. Minyak Goreng Langka. Indonesia. <https://cwts.ugm.ac.id> (diakses Desember 2022).

Rachmani, I.D., H. Wahyu., N. F. Wirasuwasti, et al. (2012). Analisis Komponen Asam Lemak Dalam Minyak Goreng Dengan Instrumen Gc-Ms (Gas Chromatography-Mass Spectrometer). *Jurnal Ilmu Pangan*, 1-15.

Saputri, D., V.Y. Fitriani, dan M.A. Masruhim. 2013. Stabilitas Fisik dan Kimia Minyak Biji Ketapang (*Terminalia catappa L*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Tropical Phramacy Chemical*, 2(3).

Sari, D.D.K. 2017. Ekstraksi Minyak dan Resin Nyamplung (*Calophyllum inophyllum*) dengan Campuran Pelarut Heksana-Etanol. Skripsi. Departemen TIP. Fakultas Teknolohi Pertanian. Institup Pertanian Bogor.

Sani, R. , F.C. Nisa., R.D, Andriani., dan J.M, Maligan. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikrolaga Laut Tetraselmis chuii. *Jurnal Panga Dan Agroindustri*, 2(2), 121–126.

Santoso, B., N. Aura., R. Sri., T. B Aprillena, dan S. Selpiana. 2020. Ekstraksi minyak biji ketapang menggunakan microwave pretreatment: pengaruh massa biji ketapang dan waktu radiasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 26(2), 80–87. <https://doi.org/10.36706/jtk.v26i2.543>

Silalahi, R.I.R., D.S. Sari, dan I.A. Dewi. 2017. Pengujian Free Fatty Acid (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 41-50.



Smith, M .1994. *Organic Synthesis*. McGraw-Hill-Inc. New York.

Steel, R. G. dan Torrie, J. H. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik* (B. Sumantri (ed.)). Gramedia Pustaka.

Sumarna, D. 2014. Studi Metode Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Merah (Red Palm Oil) dan Crude Palm Oil. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian* Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian (Edisi Keempat)*. Yogyakarta: Liberty.

Suroso, A . 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 2(3).

Suryati., A. Ismail, dan Afriyanti, 2015. Proses Pembuatan Minyak Dedak Padi (*Rice Brain Oil*) Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. Vol. 4(1), 37-45.

Syarif, M., Y. Susmiati, dan M.J. Wibowo. 2016. Sintesis Biodiesel dari Minyak Kesambi (*Schleichera oleosa L*) Menggunakan Katalis Basa Heterogen dari Limbah Karbit. *Jurnal Rotot Teknik Mesin Univesitas Jember*, 9(2).

Utomo, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pelarut (N-Heksana) Terhadap Rendemen Hasil Ekstraksi Minyak Biji Alpukat Untuk Pembuatan Krim Pelembab Kulit. *Jurnal Konversi*, 5(1), 39-47. <https://doi.org/10.24853/konversi>.

Widayanti, E.2009. *Pemanfaatan Biji Ketaang (*Terminalia catappa*) untuk Minyak Sebagai Dasar Pembuatan Margarin*. Tesis. Teknik UGM.

Widiantoro, S. Y., Y. Pratama, dan S. Susanti., dan Indonesia, D. 2019. *Pengaruh Substitusi Kacang Tanah Dengan Biji Ketapang (Terminalia cattapa) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Selai Kacang*, 3(1), 147–151.

Winarni dan Oriyati. 1980. *Teori Penyempurnaan Tekstil 2*, Edisi 1. Penerbit Rosda offset. Bandung.

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wildan, F. 2002. *Penentuan Bilangan Peroksida Dalam Minyak Nabati Dengan Cara Titrasi*. Balai Penelitian Ternak-Ciawi. P.O. Box 221 . Bogor 16002

Widiyanto, A, dan M. Siarudin. 2013. Minyak Lemak, Salah Satu Potensi Hasil Hutan Bukan Kayu Yang Perlu Dikembangkan. *Forest Product (ForPro)*, 2(1), 8–17.