

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, I. A. G., Ekawati, I. G. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Substitusi Tepung Almond dengan Tepung Kemiri (*Aleurites Moluccana* Wild) Terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 122–130.
- Ako, H., Kong, N., & Brown, A. (2005). Fatty acid profiles of kukui nut oils over time and from different sources. *Industrial Crops and Products*, 22(2), 169–174. <https://doi.org/10.1016/J.INDCROP.2004.07.003>
- Anjani, D. M. (2022). Profil Pemetaan Penggunaan Rempah dalam Lauk Pauk Nusantara. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Jumlah Penduduk Hasil Proyeksi Menurut Provinsi dan Jenis Kelamin (Ribuan Jiwa), 2018-2020. Diambil 15 Januari 2023, dari Sosial dan Kependudukan website: <https://www.bps.go.id/indicator/12/1886/1/jumlah-penduduk-hasil-proyeksi-menurut-provinsi-dan-jenis-kelamin.html>
- Badan Pusat Statistik. (2021). Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Bumbu-Bumbuan Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas), 2021. Diambil 21 November 2022, dari Konsumsi dan Pengeluaran website: <https://www.bps.go.id/indicator/5/2105/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-bumbu-bumbuan-per-kabupaten-kota.html>
- Bilang, M., Mamang, Salengke, Putra, R. P., & Reta. (2018). Elimination of toxalbumin in candlenut seed (*Aleurites moluccana* (L.) Willd) using wet heating at high temperature and identification of compounds in the candlenut glycoprotein. *International Journal of Agriculture System*, 6(2), 89. <https://doi.org/10.20956/IJAS.V6I2.649>
- Blanco, M. (1875). *Flora de Filipinas* (3rd ed.). Manila: Plana y C.a.
- Clark, J. P. (2013). Emulsions: When Oil and Water Do Mix. *Food Technology Magazine*, 67(8).
- David, W., & Djamaris, A. R. A. (2018). *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- de Guzman, C. ., & Siemonsma, J. . (1999). *PROSEA-Plant Resources of South-East Asia 13: Spices*. Bogor: Prosea Foundation.
- Departemen Perdagangan Republik Indonesia. (2007). *Indonesian Spices: Exotic Native Products From the Equatorial Tropic*. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2021). *Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022* (D. Gartina & R. L. L. Sukriya, Ed.). Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Douglas, M., Heyes, J., & Smallfield, B. (2005). *Herbs, spices and essential oils Post-harvest operations in developing countries*. United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) and Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Duke, J. ., Bogenschutz-Godwin, M. J., du Cellier, J., & Duke, P. A. . (2002). *Handbook of Medicinal Spices*. Florida: CRC Press.

- Elevitch, C. R., & Manner, H. I. (2006). *Aleurites moluccana* (kukui). In C. R. Elevitch (Ed.), *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. Hōlualoa: Permanent Agriculture Resources (PAR).
- Ferry, Y., Towaha, J., & Rusli. (2019). Budidaya dan Pasca Panen Kemiri (*Aleurites moluccana* Willd)) sebagai Bahan Bakar Bioenergi. *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri*, 2.
- Fizal, A. N. S., Hossain, M. S., Zulkifli, M., Khalil, N. A., Hamid, H. A., & Yahaya, A. N. A. (2022). Implementation of the supercritical CO<sub>2</sub> technology for the extraction of candlenut oil as a promising feedstock for biodiesel production: potential and limitations. *International Journal of Green Energy*, 19(1), 72–83. <https://doi.org/10.1080/15435075.2021.1930007>
- Fukuda de Castilho, P., Gomes da Silva Dantas, F., Pires de Araújo, R., Almeida Castro, L. H., Souza de Araújo, F. H., Negri, M., ... Pires de Oliveira, K. M. (2021). General and genetic toxicology studies of *Aleurites moluccana* (L.) Willd. seeds in vitro and in vivo assays. *Journal of Ethnopharmacology*, 280, 114478. <https://doi.org/10.1016/J.JEP.2021.114478>
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Indrati, R., Maryoto, A., & Utami, N. N. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ghozali, I. (2011). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hadad, M., & Supriadi, H. (2019). Plasma Nutfah Dan Penyebaran Kemiri (*Aleurites moluccana* Willd.). *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri*.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba: Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Sleman: Diandra Creative.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*, 6(2). <https://doi.org/10.21776/UB.JPAL>
- Handayani, T. H. W., & Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hendraswati, Wajidi, Tajuddin, N. G., Syarifuddin, R., & Zulfa, J. (2012). *Upacara Daur Hidup Masyarakat Suku Banjar di Kalimantan Selatan*. Pontianak: BPNB Pontianak.
- Hirasa, K., & Takemasa, M. (1998). *Spice Science and Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Ibrahim, M. S. D., Wardiana, E., & Taher, S. (2019). Penampilan dan Manfaat Lima Spesies Kemiri. *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri*.
- Indriaty, F., & Kaseke, H. F. G. (2016). Peningkatan Cita Rasa Bumbu Woku Pada Ikan Tuna. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8, 117–128.
- Ishaqi, H. A. (2013). Analisis Higiene Penjagal Ayam dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten

- Gresik. *Skripsi*. Universitas Airlangga.
- Jolliffe, I. T. (2002). *Principal Component Analysis* (2nd ed.). New York: Springer.
- Ketaren, B. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Asi Gastronom Indonesia.
- Krisnawati, H., Kallio, M., & Kanninen, M. (2011). *Aleurites moluccana (L.) Willd.: Ecology, silviculture and productivity*. Bogor: CIFOR.
- LeBeau, B. (2018). Dummy Variables. In B. B. Frey (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Educational Research, Measurement, and Evaluation*. California: SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781506326139.N212>
- Mamang, Bilang, M., & Salengke. (2018). Pengaruh Pemanasan Basah Dengan Autoklaf Terhadap Aktivitas Senyawa Toxalbumin Pada Biji Kemiri (*Aleurites moluccana (L.) Willd*). *Indo. J. Chem. Res.*, 5(2).
- Marliyati, S. ., Hastuti, D., & Sinaga, T. (2013). Eco-Culinary Tourism in Indonesia. In F. Teguh & R. Avenzora (Ed.), *Ecotourism and Sustainable Tourism Development in Indonesia*. Jakarta: Ministry of Tourism and Creative Economy.
- Martins, F. S., da Cunha, J. A. C., & Serra, F. A. R. (2018). Secondary Data in Research – Uses and Opportunities. *Iberoamerican Journal Of Strategic Management (IJSM)*, 17(04), 01–04. <https://doi.org/10.5585/IJSM.V17I4.2723>
- Mishra, S. P., Sarkar, U., Taraphder, S., Datta, S., Swain, D. P., Saikhom, R., ... Laishram, M. (2017). Multivariate Statistical Data Analysis- Principal Component Analysis (PCA). *International Journal of Livestock Research*, 7(5). <https://doi.org/10.5455/IJLR.20170415115235>
- Nadia, L. (2004). Karakterisasi Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naibaho, M., Ginting, M., & Zuhra, C. F. (2018). Synthesis and Characterization of PVA-Ether Starch Film from Alkoxylation of Fatty Acid Methyl Ester Epoxide of Candlenut Oils with Cassava Starch. *IJSTE-International Journal of Science Technology & Engineering*, 4.
- Oktia, P., Tjaronono, S., & Elza, I. (2016). Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewanidan Sayur di Sekolah *Fullday* SD Unggulan Aisyiyah Bantul. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta, Sleman.
- Paimin, F. R. (1997). *Candlenut: Cultivation and Business Prospects*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Poniran, M. (2016). Produktivitas *Indigofera zollingeriana* yang di Tanam pada Lahan Gambut Terdegradasi dengan Umur Panen yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Rabiei, S., Zahedi, M., Abtahi, M., Doustmohammadian, A., Dadkhah, M., Zoghi, T., ... Hajigholam-saryazdi, M. (2021). Consumption of milk and dairy products in Iranian population; barriers and facilitators. *Clinical Nutrition Open Science*, 38, 1–23. <https://doi.org/10.1016/J.NUTOS.2021.05.002>
- Sari, V. I., Susi, N., & Rizal, M. (2021). Pelatihan Pengolahan Sayuran Menjadi Makanan dan Minuman Sehat di Kelurahan Balai Raja Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lancang Kuning*, 3.
- Scaraffia, P. Y., & Miesfels, R. L. (2013). *Insect Biochemistry/Hormones*. In

- Encyclopedia of Biological Chemistry* (2nd ed.). Amsterdam: Elsevier Inc.
- Shaah, M. A., Allafi, F., Hossain, M. S., Alsaedi, A., Ismail, N., Kadir, M. O. A., & Ahmad, M. I. (2021). Candlenut oil: review on oil properties and future liquid biofuel prospects. *International Journal of Energy Research*, 45(12), 17057–17079. <https://doi.org/10.1002/ER.6446>
- Shintawati, Widodo, Y., & Ermaya, D. (2022). Yield and Quality Improvement of Candlenut Oil by Microwave Assisted Extraction (MAE) Methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1012(012024). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1012/1/012024>
- Snyder, H. (2019). Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 104, 333–339. <https://doi.org/10.1016/J.JBUSRES.2019.07.039>
- Sugitha, I. M., Widarta, I. W. R., & Harsojuwono, B. A. (2020). *Teknologi Susu, Daging, dan Telur*. Malang: Intimedia.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supranto. (2004). *Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suprihantini, L. R. (2019). Efektivitas Penyuluhan dengan Media Tiga Dimensi Terhadap Perubahan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Konsumsi Buah dan Sayur di MI Tawakkal Denpasar (Institute of Research and Community Services Diponegoro University (LPPM UNDIP); Vol. 6). Institute of Research and Community Services Diponegoro University (LPPM UNDIP), Denpasar. <https://doi.org/10.14710/JGI.6.1.58-64>
- Tabachnick, B., & Fidell, L. S. (2001). *Using Multivariate Statistics* (4th ed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Tarigan, E., Prateepchaikul, G., Yamsaengsung, R., Sirichote, A., & Tekasakul, P. (2007). Drying characteristics of unshelled kernels of candle nuts. *Journal of Food Engineering*, 79(3), 828–833.
- West, A. P., & Montes, Z. (1921). The Composition, Solubility, and Oxidation of Lumbang Oil. *Philipp. J. Sci.*, 18.
- Wijaya, H., Fortunata, S. A., & Rahmawati, D. (2021). Candlenut Milk and Cream Application for Non-Dairy Ice Cream with Higher Polyunsaturated Fatty Acid. *Journal of Functional Food* ..., 3(1), 39–50. <https://doi.org/10.33555/jffn.v3i1.77>
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyono, B., & Poedji, H. (1993). The effect of pretreatment of candlenut seeds on extraction yield and properties of candlenut oil. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 11(5), 173.
- Yuri, & Nurcahyo, R. (2013). *TQM Manajemen Kualitas Total dalam Perspektif Teknik Industri*. Jakarta: Indeks.
- Yusnita, E., Wiyono, B., & Hartoyo. (2001). Pengaruh Lama Pemasakan Biji terhadap Rendemen dan Sifat Fisiko-Kimia Minyak Kemiri. *Buletin Penelitian Hasil Hutan*, 19(1), 1–8.