

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulkadir, A. G., and Jimoh, W. L. O. 2013. Comparative analysis of physico-chemical properties of extracted and collected palm oil and *tallow*. *ChemSearch Journal*. 4(2): 44-54.
- Anonymous. 2020. Tallow Quality Testing. Commodity Inspection Services. Diakses pada April 2022, dari <https://cis-controlunion.com/>
- AOAC. 1995. Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA: AOAC International; 15th Ed.
- AOCS. 2005. Official Method and Recommended Practices of The AOCS. 5th ed. USA: AOCS Press.
- Arguelo, N. N., Garcia, E. R. M., Ferreira, D. L. J., Ferraz, A. L. J. 2016. Physicochemical characteristics and lipid oxidation of chicken inner fillets subjected to different thermal processing types. *Rev Bras Cienc Avic*. 18(3): 1 – 16.
- Codex Alimentarius. 1999. Codex standard for named animal fats (CODEX-STAN 211-1999). FAO/WHO.
- Díaz, P., Linares, M. B., Egea, M., Auqui, S. M., & Garrido, M. D. 2014. TBARs distillation method: Revision to minimize the interference from yellow pigments in meat products. *Meat science*. 98(4): 569-573.
- Domínguez, R., Mirian, P., Mohammed, G., Francisco, J. B., Wangang, Z., and José, M. L. 2019. A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products. *Antioxidants*. 8, 429.
- Efendi, S. C., Anggo, A. D., & Wijayanti, I. 2020. Pengaruh suhu ekstraksi pada metode *dry rendering* terhadap kualitas minyak kasar hati ikan manyung (*Arius thalassinus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(1): 64-69.
- Febriana, I., Ridwan, K. A., Surya, H., dan Sutini, P. 2022. Pengolahan lemak sapi menjadi biofuel menggunakan katalis *calcium oxide*. 7(1): 10 – 18.
- Flavia, P., Zorica, V., and Delia, B. 2014. Effects of temperature and storage time on the quality of alimentary animal fats. *International Food Research Journal*. 21(4): 1507-1514.
- Hidayah, Z. 2017. Penurunan bilangan peroksida pada minyak jelantah menggunakan serbuk daun sawi hijau (*Brassica rapa var. parachinensis*). Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Jayathilakan, K., Sultana, K., Radhakrishna, K., and Bawa, A. S. 2012. Utilization of byproducts and waste materials from meat, poultry and

- fish processing industries: a review. *Journal of Food Science and Technology*. 49(3): 278-293.
- Kamikaze, Dianthama. 2002. Studi Awal Pembuatan Sabun Menggunakan Campuran Lemak Abdomen Sapi dan Curd Susu Aktif. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Karouw, S., & Indrawanto, C. 2015. Pengolahan dan peluang pengembangan minyak goreng berbagai jenis kelapa genjah'. *Perspektif*. 14(1): 1-13.
- Khoirunnisa, Z., A.S Wardana., & Rauf, R. 2019. Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal Kesehatan*. 12 (2): 81-90.
- Kusnandar, F. 2010. Fisikokimia Pangan Komponen Makro. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Limmatvapirat, C., Sontaya, L., Wantanwa, K., Juthaporn, P., Thanatcha, W., Pannawich, J., Phuwarin, T., and Pavisanat, P. 2021. Beef *tallow*: Extraction, physicochemical property, fatty acid composition, antioxidant activity, and formulation of lotion bars. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 11(09): 018-028.
- Lin, L. K., & Tan, F. J. 2017. Influence of *rendering* methods on *yield* and quality of chicken fat recovered from broiler skin. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 30(6): 872.
- Mamuaja, C. F. 2017. Lipida. Unsrat Press. Manado.
- Murtiningrum., Ketaren, S., Suprihatindan Kaseno. 2015. Ekstraksi minyak dengan metode *wet rendering* dari buah pandan (*Pandanus conoideus* l.). *Jurnal Teknik Industri*, 15(1):28-33.
- Nenosono, M., Emma, D. W. L., Maritje, A. H., and Edwin, J. L. L. 2021. Pengaruh penggunaan campuran dedak padi dan lemak telo (*tallow*) dalam ransum terhadap konsumsi dan pencernaan nutrient ternak kambing kacang. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(1): 1301 – 1308.
- Nurhasnawati, H. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di jl. aw sjahrane Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(1): 25-30.
- Ponphaiboon, J., Limmatvapirat, S., Chaidedgumjorn, A., & Limmatvapirat, C. 2018. Physicochemical property, fatty acid composition, and antioxidant activity of ostrich oils using different *rendering* methods. *LWT*. 93: 45-50.
- Purnamasari, E., Nurhasni, N., & Zain, W. N. H. 2012. Nilai *thiobarbituric acid* (tba) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*piper betle* l.) Pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(2): 46-54.

- Rengga, W. D. P., dan Rosidah, E. E. 2012. Biodiesel dari campuran lemak sapi (*beef tallow*) dan minyak sawit. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*.1(1): 16 – 24.
- Rezaei F, Gharachorloo M, & Azizinejad R. 2013. Fractionation of Iranian beef tallow – chemical and physical evaluations of the fractions. *J Food Biosci Technol*. (3): 37–40.
- Riyadhi, A., dan Syahrullah. 2016. Rancang bangun mini reaktor dan uji reaktor pada perengkahan katalitik lemak sapi menjadi bahan bakar cair menggunakan katalis mgo dan zeolit. *Integrated Lab Journal*. 4(2). Jakarta:UIN Syarif Hidayatullah.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. 2015. Antioksidan alami dan sintetis. Padang. Universitas Adalas. 40.
- Shin, D. M., Do, H. K., Jong, H. Y., Hyuk, C. K., Hyo, J. K., Han, G. S., and Sung, G. H. 2019. Oxidative stability and quality characteristics of duck, chicken, swine and bovine skin fats extracted by pressurized hot water extraction. *Food Science of Animal Resources*. 39(3): 446 – 458.
- Shinthia, M. 2016. Pembuatan sabun padat (rasio *tallow*–minyak kelapa–minyak jagung). Doctoral dissertation. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Sukamta, Shomad MA, Wisnujati A. 2017. Pengelolaan limbah ternak sapi menjadi pupuk organik komersial di Dusun Kalipucang, Bangunjiwo, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Berdikari*. 5(1): 1-10.
- Syafrinal, S., & Renastio, R. 2021. Penentuan acid value pada fatty acid dengan metode titrasi alkalimetri dan kromatografi gas. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*. 2(1): 5-8.
- Syaputra, R., & Sofiyanurriyanti, S. S. 2022. Analisis pengendalian mutu pada asam lemak bebas minyak kelapa sawit menggunakan metode SQC. *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian dan Karya Ilmiah dalam Bidang Teknik Industri*. 8(1), 59-66.
- Winarno. 2004. Fisikokimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zhang, L., Yin, B., and Rui, H. 2013. Effects of microwave *rendering* on the *yield* and characteristics of chicken fat from broiler abdominal fat tissue. *Journal of Food Science and Technology*. 50(6): 1151-1157.