

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.
- Abubakar. 1992. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Dendeng Sapi. Dalam: S. Iskandar dan S. Syahriar (penyunting). Prosiding hasil penelitian ruminansia besar. Balai Penelitian Ternak. Bogor. 125-132.
- Alander, J.T. 2012. Chemical and Physical Properties of Emollients. In: Lodén, M., Maibach, H. (eds) Treatment of Dry Skin Syndrome. Springer, Berlin, Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-642-27606-4_26
- 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.
- Arbi, B., Ma'ruf, W. F., Romadhon, R. 2017. Aktivitas Senyawa Bioaktif Selada laut (*Ulva lactuca*) Sebagai Antioksidan pada Minyak Ikan. *Indonesia Journal of Fisheries Science and Technology*. 12(1): 12-18.
- Chalid S. Y., A. Muawanah, dan I. Jubaedah. 2008. Analisa radikal bebas pada minyak goreng pedagang gorengan kaki lima. *Jurnal kimia valensi*. 1(2): 82-86.
- Codex Alimentarius. 1999. Codex standard for named animal fats (CODEX STAN 211-1999). FAO/WHO.
- Díaz, P., M. B. Linares, M. Egea, S. M. Auqui, & M. D. Garrido. 2014. TBARs distillation method: Revision to minimize the interference from yellow pigments in meat products. *Meat science*. 98(4): 569-573.

- Dijkstra A.J. 2016. Vegetable oils: composition and analysis. Encyclopedia of Food and Health.
- Djarmiko B., dan A. P. Widjaja. 1973. Minyak dan lemak. Departemen THP IPB Bogor.
- Fanani, N., dan E. Ningsih. 2019. Analisis Kualitas minyak goreng habis pakai yang digunakan oleh pedagang penyetan di daerah rungkut surabaya ditinjau dari kadar air dan kadar asam lemak bebas (ALB). Jurnal IPTEK, 22(2): 59–66. <https://doi.org/10.31284/j.iptek.2018.v22i2.436>
- Farag M. A., dan M. Z. Gad. 2022. Omega-9 fatty acids: potential roles in inflammation and cancer management. Journal of Genetic Engineering and Biotechnology. 20(48): 1 – 11.
- 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.
- Grain Trade Australia. 2015. Fats & oils. https://www.graintrade.org.au/sites/default/files/file/Commodity%20Standards/2015_2016/Section%2010%20-%20Fats%20and%20Oils%20201516.pdf. Diakses 24 Juni 2024 pukul: 20:30.
- Gunawan E. R., S. A. Wulandari, E. Yuanita, D. Suhendra. 2013. Sintesis biodiesel dari minyak biji kapuk (ceibapentandra) melalui proses transesterifikasi kimiawi dan fragmentasi ion metil ester. Jurnal penelitian kimia, 10(2): 104-115.
- Hammond, S.T., J. H. Brown, J. R. Burger, T. P. Flanagan, T. S. Fristoe, N. Mercado-Silva, J. C. Nekola, dan J. G. Okie. 2015. Food spoilage, storage, and transport: Implications for a sustainable future. *BioScience*. 65(8): 758-768.

- Hunaefi, D., Ulfah, F. 2019. Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan* 6(2): 72-78.
- Indrayati, F., R. Utami, E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal teknoains pangan* 2(4): 25-31.
- 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.
- Ketaren, S. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan (First Edit). UI Press.
- 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.
- Kim, H. Y., Lee, J. H., Kim, J. M., Kim, J. Y., & Lee, D. H. 2007. Influence of fatty acid composition on melting point and color of beef tallow. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 36(1), 126-133.
- Li, H., J. Liu, X. He, dan S. Liu. 2022. Characteristic the volatiles compounds of fractionation beef tallow by gas chromatography-ion mobility spectrometry. *Food Science and Technology*, 42, 58922. <https://doi.org/10.1590/fst.58922>.
- Li, S. 2016. Detection of oil acid value, iodine value and peroxide value using molecular spectrum (Master's thesis). Henan University of Technology, Zhengzhou.

- Limmatvapirat C., L. Sontaya, K. Wantanwa, P. Juthaporn, W. Thanatcha, J. Pannawich, T. Phuwarin, dan P. Pavisanat. 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.
- Mamuaja, C. F. 2017. Lipida. Unsrat Press. Manado.
- Musafira, Dzulkifli, Fardinah, Nizar. 2020. Pengaruh kadar air dan kadar asam lemak bebas terhadap masa simpan minyak kelapa mandar. *Jurnal Riset Kimia*, 6(3): 224 – 229. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i3.15344>
- 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.
- Pubchem. 2021. pubchem.ncbi.nlm.nih.gov. Diakses 11 Juni 2024 pukul: 10.40.
- Purnamasari, E., Nurhasni, N. dan 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).
- Purnomo, H. 1997. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Jakarta: PT Grasindo.
- Putri, N., N. D. Putri, A. Pamungkas. 2014. Pengukuran Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa Produksi Pabrik Dan Tradisional Dengan Metode Asidi-Alkalimetri. *Stikes Wira Medika*. Bali. Chemistry Laboratory. 1(2)
- Qin, Z., T. Wang, Y. Zhao, C. Ma, & Q. Shao. 2023. Molecular machinery of lipid droplet degradation and turnover in plants. *International Journal of Molecular Sciences*. 24(22). 1-19. <https://doi.org/10.3390/ijms242216039>

- Raharjo, S., 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. *Gadjah Mada University Press*. Yogyakarta.
- Rahmadanis, E. Hambali, O. Farobie. 2023. Karakteristik sukrosa ester dari metil miristat menggunakan katalis K_2CO_3 dan $NaCO_3$. *Jurnal teknologi industri pertanian*, 33(2): 188-195.
- 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.
- Saeed N. M., E. E. Demerdash, H. M. A. Rahman, M. M. Algandaby, F. A. A. Abbasi, A. B. A. Naim. Anti-inflammatory activity of methyl palmitate and ethyl palmitate in different experimental rat models. *Toxicology and Applied Pharmacology*. 264(1): 84 – 93.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sartika, R. A. D. 2009. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh Dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2(4): 154 – 160.
- Silalahi, R. L. R., D. P. Sari, 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.
- Soni B. S., D. K. Mathur, M. K. Sharma, S. D. Sharma, & S. S. Soni. 2005. Effect of feeding system on fatty acid composition, melting point, and oxidative stability of beef tallow. *Food Chemistry*, 90(4), 641-646.
- Widiyati, D. W., D. Wahyuningtyas. 2020. Optimalisasi pemanfaatan minyak serai (*cyimopogancitrates dc*) sebagai zat antiseptic pada pembuatan sabun lunak herbal. *Jurnal Inovasi Proses*. 5(1):1-8.
- Winarmo, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.

Zamora, R., dan F. J. Hidalgo. 2005. Coordinate Contribution of Lipid Oxidation and Maillard Reaction to the Nonenzymatic Food Browning. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 45(1): 49–59.

Zeb A., M. Ali. 2008 Thermal stability of animal tallow used in kebab preparation. *J. Chem. Soc. Pak.* 30(5): 750–755.

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.