

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. R., Rahman, M. M., dan Ahammad, K. U. (2014). Effect of Relative Humidity, Initial Seed Moisture Content and Storage Container on Soybean Seed Quality. *Bangladesh Journal of Agricultural Research*, 39(3), 461–469.
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Aminullah, D., Kuswandi, dan Rahmawati, S. I. 2018. Perubahan Sifat Fisikokimia Minyak Sawit Bekas Pakai (Jelantah) Pada Penggorengan Daging Ayam. Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pangan Ilmu Halal, Universitas Djuanda Bogor.
- Andi, Kurniawan, H., dan Nugraha, F. (2023). Identifikasi Natrium Siklamat dan Karakterisasi Bobot Jenis Pada Sampel Minuman Jajanan yang Dijual di Kota Pontianak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 63-68.
- Andry (2010). Studi Ekstraksi dan Penentuan Sifat Fisiko-Kimia serta Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida dari Minyak Biji Sawo Manila (*Achras zapota* L.), *Skripsi*.
- Anwar, M.A dan Noor, G.S.. (2014). *Potensi, Sifat dan Manfaat Kayu Kemiri Pengganti Kayu Hutan Alam di Kalimantan Selatan*. Banjarbaru: Balitbang Provinsi Kalimantan Selatan.
- Arlene, A. dan Ariono, D. (2013). Pengaruh Ukuran Biji dan Metode Praperlakuan Terhadap Ekstraksi Mekanik Minyak Kemiri. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 275-282.
- Atinafu, D.G. dan Bedemo, B. (2011). Estimation Of Total Free Fatty Acid And Cholesterol Content In Some Commercial Edible Oils In Ethiopia, Bahir DAR. *Journal of Clinical Oncology*, 2.
- Atjung, B. (1982). *Tumbuhan Obat-obatan di Indonesia*, 11. Jakarta: PT. Kurnia Esa.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewi, K. (2012). *Isolasi Minyak Kemiri*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Direktorat *Produksi dan Distribusi Keafirmasian*. (2020). Farmakope Indonesia (VI). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Elevitch, C. R., dan Manner, H. I. (2006). *Aleurites moluccana* (Kukui). In C. R. Elevitch, *Species Profile for Pacific Island Agroforestry* (p. 41). Holualoa: Permanent Agriculture Resources.
- Elsha, U. (2012). *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik, dan Flavonoid Total Tumbuhan Suruhan (Peperomia pellucid L. Kunth)*. Bogor: IPB University.
- Estrada, F., Gusmao, R., dan Indraswati, N. (2007). Pengambilan Minyak Kemiri dengan Cara Pengepresan dan Dilanjutkan Ekstraksi Cake Oil. *Widya Teknik*, 6(2), 121-130.
- Gultom, R. (2017). Karakterisasi Minyak Biji Kemiri (*Candlenut Oil*) Terhadap Pengaruh Penambahan Antioksidan Butil Hidroksi Toluene (BHT). *Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda*, 1-6.
- Gusmalawati, D. dan Mayasari, E. (2017). Karakteristik Fisikokimiawi Sari Buah Tapus (*Curculigo Latifolia Dryand*) dengan Metode Ekstraksi Osmosis. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 77-81.
- Hamm, W., Hamilton, R. J., dan Calliau, G. (2013). *Edible Oil Processing* (No. Ed. 2, pp. xix+-322). Hoboken, NJ, USA: Wiley-Blackwell.
- Hasibuan, R., Adventi, F., dan Rtg, R. P. (2019). Pengaruh Suhu Reaksi, Kecepatan Pengadukan dan Waktu Reaksi pada Pembuatan Sabun Padat dari Minyak Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(1), 11-17.
- Hickox, G. H. (1953). Some Factors Affecting The Hydraulic Extraction Of Cottonseed Oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 30(11), 481-486.
- Hisma, M. D., Hardjanto, dan Hero, Y. (2015). Pola Hutan Rakyat Pada Program Tropical Forest Conservation Action (TFCA-Sumatera) Di Bengkulu. *Jurnal Silvikultur Tropika*, 196-202.
- Krisnawati, H., Kallio, M. dan Kanninen, M. (2011). *Aleurites Moluccana (L.) Willd.: Ecology, Silviculture And Productivity*. CIFOR, Bogor, Indonesia
- Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lumbantoruan, D., Rohanah, A., dan Rindang, A. (2014). Uji Pengaruh Suhu Pemanasan Biji Kemiri dengan Menggunakan Oil Press Tipe Ulir terhadap Rendemen dan Mutu Minyak yang Dihasilkan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 92-98.
- Mamuaja, C. F. (2017). *Lipida*. Manado: Universitas Sam Ratulangi Press.
- Marlina, L. dan Ramdan, I. (2019). Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. *Jurnal TEDC*, 11(1), 53-59.
- Maulinda, L., Nasrul, Z. A., dan Nurbaity, N. (2018). Hidrolisis Asam Lemak Dari Buah Sawit Sisa Sortiran. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(2), 1-15.

- Mulyakandya, A. (2013). Studi Ekstraksi Bertingkat Minyak Jarak Pagar (*Jatropha Curcas* L) Dengan Menggunakan Mesin Pres Ulir. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 40-47.
- Murdaka, B., Karyono, dan Supriyatin. (2010). Penyetaraan Nilai Viskositas terhadap Indeks Bias pada Zat Cair Bening. *Jurnal Berkala Fisika*, 1-11.
- Nabanan, J., Sahrial, dan Sari, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Biji Kemiri (*Aleurites moluccana*) dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Heksana. *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal* (pp. 368-376). Jambi: Universitas Jambi.
- Nahor, E. M., Rumagit, B. I., dan Tou, H. Y. (2020). Perbandingan Rendemen Ekstrak Etanol Daun Andong (*Cordyline futicosa* L.) Menggunakan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokhletasi. In PROSIDING Seminar Nasional (pp. 40-44).
- Nakayama, F. S., dan Osbrink, W. L. (2010). Evaluation of Kukui Oil (*Aleurites moluccana*) for Controlling Termites. *Industrial Crops and Products*, 312-315.
- Niazi, J. Gupta, V., Chakarborty, P., dan Kumar, P. (2010). Antiinflammatory and Antipyretic Activity of *Aleurites moluccana* Leaves. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 3(1),3s-37.
- Novianto, L. dan Fuadi, A. M. (2023). Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi Dengan Metode Soxhletasi Pada Pengambilan Minyak Kemiri (*Aleurites moluccanus*). *Jurnal Teknik Kimia Vokasional (JIMSI)*, 3(1), 22-27.
- Elmiati, N. (2021). *Analisis indeks bias beberapa jenis minyak goreng dengan menggunakan metode difraksi kisi* (Doctoral dissertation, UIN Mataram).
- Nurdiani, I., Suwardiyono, S., dan Kurniasari, L. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel dan Waktu Perendaman Ampas Tebu pada Peningkatan Kualitas Minyak Jelantah. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1).
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R., dan Caesariana, N. (2015). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang digunakan Pedagang Gorengan di Jl. Aw Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25-30.
- Nurhayati, T., Aryanti, D., dan Nurjanah. (2009). Kajian Awal Potensi Ekstrak Spons Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan Nasional*, 43-51.
- Nurjanah, S., Rosi, D. M., Fathoni, R. P., dan Sudaryanto, Z. (2019). Aktivitas Antibakteri Minyak Nilam (*Pogostemon cablin* Benth) Pada Beberapa Tingkat Kadar Patchouli Alcohol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 240-246.

- Nurrochim, A. T. (2021). *Pengaruh Lama Perlakuan dan Waktu Pemasakan Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kemiri (*Aleurites moluccana*) dengan Metode Wet Rendering*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Orthoefer, F. T. dan Cooper, D. S. (1996). *Evaluation of Used Frying Oil. In Deep Frying: Chemistry, Nutrition, and Practical Applications*. Eds. E.G. Perkins and M. D. Erickson. Champaign, Illinois, USA. AOCS Press Publications. pp. 258- 96. 00200020
- Paimin, F. (1994). *Kemiri, Budidaya dan Prospek Bisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Perhutani. (2020). *Kecil Bentuk Biji Kemiri, Besar Potensi Budidayanya*. Retrieved from Perhutani Web Site: <https://www.perhutani.co.id/kecil-bentuk-biji-kemiri-besar-potensi-budidayanya/>
- Permataloka, N. (2023). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Cocamidopropyl Betaine Terhadap Karakterisasi Sampo Padat Kombinasi Minyak Kemiri (*Aleurites Moluccana* (L.) Willd.) dan Minyak Argan (*Argania Spinosa* (L.))*. Malang: Politeknik Kesehatan Putra Indonesia.
- Pohan, R. M., Purwoko, A., dan Martia, T. (2013). Kontribusi Hasil Hutan Bukan Kayu dari Hutan Produksi Terbatas bagi Pendapatan Rumah Tangga Masyarakat (Contribution of Non Timber Forest Products from Limited Production Forest for Household Income). *Medan: Universitas Sumatera Utara*.
- Putri, E. M. (2019). *Uji Kualitas Minyak Kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Wild) dengan Metode Pengepresan Menggunakan Variasi Temperatur dan Ukuran Biji*. Jember: Universitas Jember.
- Ramadhani, I. (2016). Pengolahan Minyak Nabati dengan Teknologi Membran.
- Rifdah. (2017). Pengaruh Operasi Temperatur Pemanasan,Waktu Pemanasan Terhadap Persen Yield Pada Proses Pengurusan Minyak Biji Kemiri Menggunakan Peralatan Expeller Pressing. *Distilasi*, 55-64.
- Rivers, M.C., Barstow, M. dan Mark, J. 2017. *Aleurites moluccanus*. *The IUCN Red List of Threatened Species* 2017: e.T18435618A18435622. <https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.20173.RLTS.T18435618A18435622.en>. Accessed on 08 June 2024.
- Sahid, A., dan Ratnaningsih, Y. (2021). Potensi dan Pemanfaatan Hasil Hutan Bukan Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) BKPH Tambora Kabupaten Bima. *Jurnal Silva Samalas*, 39-44.
- Sani, R.N., Fithri C.N., Ria D.A., dan Jaya M.M. (2014). Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):121-126.

- Sari, D. K. dan Wibowo, A. (2016). Perawatan Herbal pada Rambut Rontok. *Medical Journal of Lampung University*, 129-134.
- Simbolon, R. (2012). *Pengaruh Perbedaan Jumlah Imbangan Pelarut dengan Adsorben Terhadap Rendemen dan Mutu Hasil Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Kamboja (*Plumeria obtusa*) dengan Metode Enfleurasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. Cara Uji Minyak dan Lemak (SNI 01-3555-1998). Badan Standar Nasioal. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. Minyak Jahe (1312 06-35155-1998). Badan Standar Nasioal. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. Minyak Kemiri (SNI 01-4462-1998). Badan Standar Nasioal. Jakarta.
- Sulhatun, S., Mutiawati, M., dan Kurniawan, E. (2020). Pengaruh Temperatur Dan Waktu Pemasakan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Dengan Menggunakan Cara Basah. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2), 54.
- Susilowati, N. dan Primaswari, R. (2012). Pengambilan Minyak Biji Kemiri (*Aleurites moluccana*, Wild) melalui ekstraksi dengan Menggunakan Soxhlet. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sutarmi dan Rozaline, H. (2005). *Taklukkan Penyakit dengan VCO (1)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutopo, H. (1995). *Pengaruh Perbedaan Macam Zat Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Biji Kemiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Widyanastuti, N. A. (2013). Studi Ekstraksi *Hydraulic Press* Minyak Biji Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Variasi Perlakuan Panas. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 48-55.
- Wijayanti, H., Nora, H., dan Amelia, R. (2012). Pemanfaatan Arang Aktif dari Serbuk Gergaji Kayu Ulin untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Bekas. *Konversi*, 1(1), 27-33.
- Wiyono, B. dan Hastoeti, P. (1993). Perlakuan Pendahuluan Biji Kemiri Terhadap Rendemen dan Sifat Minyaknya. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 174-178.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., dan Suwarastuti, A. (2006). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi Terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*, 55-61.
- Yusnita, E., Wiyono, B., dan Hartoyo. (2001). Pengaruh Lama Pemasakan Biji terhadap Rendemen dan Sifat Fisiko-kimia Minyak Kemiri. *Buletin Penelitian Hasil Hutan*, 1-8.

Zakaria, R. (2023). *Pengaruh Metode Ekstraksi Wet Rendering Biji Tengawang terhadap Rendemen dan Mutu Lemak Tengawang (Shorea marcantha)*. Jambi: Universitas Jambi.