

DAFTAR PUSTAKA

- Akhbianor A., Normelani E. dan Angriani P., 2015. Strategi Petani Swadaya Kelapa Sawit dalam Mengelola Perkebunan Kelapa Sawit Di Desa Sungai Kupang Jaya Kecamatan Kelumpang Selatan Kabupaten Kotabaru. *Jurnal Agroekotologi FP USU*. **2**(2): 315-328.
- AOCS, 1989. Official Methods and Recommended Practices of AOCS, 4th ed. American Oil Chemists' Society, Illinois, USA.
- AOCS, 1997. *Official methods and recommended practices of the AOCS*. American Oil Chemists' Society.
- AOCS, 1998. Official Methods and recommended practices of the American Oil Chemists' Society. 5: 2-93.
- AOCS, 2005. Official methods and recommended practices of the AOCS. American Oil Chemists' Society.
- Astuti F.K., Iskandar A. dan Fitasari E., 2017. Peningkatan Produksi Ulat Hongkong di Peternak Rakyat Desa Patihan, Blitar Melalui Teknologi Modifikasi Ruang Menggunakan Exhaust dan Termometer Digital Otomatis. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, **2**(1): 39-48.
- Beri D. dan Sanjaya H., 2012. Analisis Instrumen 2: XRD, XRF, SEM, DTA, TGA, dan DSC. Universitas Negeri Padang.
- BPOM, 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- BPS, 2019a. *Distribusi Perdagangan Komoditas Minyak Goreng Indonesia 2019*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- BPS, 2019b. *Statistik Kelapa Sawit Indonesia 2018*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Bragd U., 2017. The Yellow mealworm *Tenebrio molitor*. Department of Molecular Science. Uppsala.
- Chairunnisa S., Wartini N.M. dan Suhendra L., 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, **7**(4): 551-560.
- Devi A. dan Khatkar B., 2017. Thermo-physical properties of fats and oils. *Int J Eng Tech Res*, **7**: 45-50.
- Djuma A.W.J.I.K., 2014. Effect Frequency Frying on Peroxide Number to Cooking Oil in Packaging. **12**(2): 796-803.
- Dwipa I.M.A., 2020. *Kualitas dan Karakteristik Minyak Ulat Hongkong (*Tenebrio Molitor*) yang Diperoleh Dari Penggunaan Metode Ekstraksi Kimia dan Pelarut Dengan Polaritas yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Faizah S., 2012. Kadar Gula Reduksi dan Protein Terlarut Dalam Pollard Hasil Pertumbuhan *Aspergillus Niger* dan *Rhizopus Oryzae*. Skripsi. Universitas Jember.

- Farahdita N.D., 2020. Pengaruh Metode Ekstraksi Rendering dan Waktu Pemucatan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minyak Ulat Hongkong (*Tenebrio Molitor*). Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Firdausi K.S., Setia Budi W. dan Sutiah S., 2008. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*, **11**(2): 53-58.
- Ghosh S., Lee S.-M., Jung C. dan Meyer-Rochow V., 2017. Nutritional composition of five commercial edible insects in South Korea. *Journal of Asia-Pacific Entomology*, **20**(2): 686-694.
- Hapsari D., Fuah A. dan Endrawati Y., 2018. Produktifitas Ulat Hongkong (*Tenebrio molitor*) pada Media Pakan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, **6**(2): 53-59.
- Hartiningih H. dan Sari E.F., 2014. Peningkatan Bobot Panen Ulat Hongkong Akibat Aplikasi Limbah Sayur dan Buah Pada Media Pakan Berbeda. *Buana Sains*, **14**(1): 55-64.
- Hasibuan H.A. dan Siahaan D., 2013. Penentuan bilangan iod dan titik leleh berdasarkan kandungan lemak padat minyak sawit dan minyak inti sawit (Uji Banding terhadap Metode Standar AOCS). *Jurnal Standardisasi*, **15**(1): 47-57.
- Kamini K., Suptijah P., Santoso J. dan Suseno S.H., 2016. Extraction by Dry Rendering Methode and Characterization Fish Oil of Catfish Viscera Fat by Product of Smoked Fish Processing. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **19**(3): 196-205.
- Katragadda H.R., Fullana A., Sidhu S. dan Carbonell-Barrachina Á.A., 2010. Emissions of volatile aldehydes from heated cooking oils. *Food Chemistry*, **120**(1): 59-65.
- Ketaren S., 2008. Pengantar Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak Pangan: Jakarta: UI-Press.
- Kulma M., Kouřimská L., Homolková D., Božik M., Plachý V., Vrabec V. dan Analysis, 2020a. Effect of developmental stage on the nutritional value of edible insects. A case study with *Blaberus craniifer* and *Zophobas morio*. *Journal of Food Composition*, **92**: 103570.
- Kulma M., Kouřimská L., Homolková D., Božik M., Plachý V. dan Vrabec V.A., 2020b. Effect of developmental stage on the nutritional value of edible insects. A case study with *Blaberus craniifer* and *Zophobas morio*. *Journal of Food Composition*, **92**: 103570.
- Kurniawan A., Kurniawan C. dan Indraswati N., 2017. Ekstraksi minyak kulit jeruk dengan metode distilasi, pengepresan dan leaching. *Widya Teknik*, **7**(1): 15-24.
- Limun J.R.K., 2016. Kajian Kualitas Minyak Goreng Pada Penggorengan Berulang Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) *Jurnal Agroindustri*, **6**: 1-7.
- Oonincx D.G. dan De Boer I.J., 2012. Environmental impact of the production of mealworms as a protein source for humans—a life cycle assessment. *PloS one*, **7**(12): e51145.
- Ortiz J.C., Ruiz A.T., Morales-Ramos J., Thomas M., Rojas M., Tomberlin J., dkk., 2016. Insect mass production technologies. In, *Insects as sustainable food ingredients*. Elsevier.

- Park J.B., Choi W.H., Kim S.H., Jin H.J., Han Y.S. dan Kim N.J., 2014. Developmental characteristics of *Tenebrio molitor* larvae (Coleoptera: Tenebrionidae) in different instars. *International Journal of Industrial Entomology*, **28**(1): 5-9.
- Rahardjo A., Manaf Y., Damanik Ambarita M.T. dan Nusantoro B., 2020. *Minyak Goreng untuk Pengolahan Pangan*. Gadjah Mada University Press.
- Sajidah H.B.N., 2017. Differential Thermal Analysis (DTA), Differential Scanning Calorimetry (DSC), Thermal Gravimetric Analysis (TGA) Scanning Electron Microscopy (SEM) Dan Transmission Electron. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Santos J., Santos I. dan Souza A., 2005. Effect of heating and cooling on rheological parameters of edible vegetable oils. *Journal of food Engineering*, **67**(4): 401-405.
- Sartika R.A.D., 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, **2**(4): 154-160.
- Shahabuddin S., Hidayat P., Noerdjito W.A. dan Manuwoto S., 2005. Research on insect biodiversity in Indonesia: Dung beetles (Coleoptera: Scarabaeidae) and its role in ecosystem. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, **6**(2).
- Sickler B., 2020. Interpreting DSC Data, Materials Research Laboratory UCSB: Tempo Labs.
- Susanty S. dan Bachmid F., 2016. Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan refluks terhadap kadar fenolik dari ekstrak tongkol jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Konversi*, **5**(2): 87-92.
- Tabasum S., Ahmad H.B., Asghar S., Akhtar N. dan Ashraf S.N., 2012. Physicochemical characterization and frying quality of canola and sunflower oil samples. *Journal of the Chemical Society of Pakistan*, **34**(6): 513.
- Taufik M. dan Seftiono H., 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **10**(2): 123-130.
- Thomas L.C., 2005. An introduction to the techniques of differential scanning calorimetry (DSC) and modulated DSC. TA Instruments.
- Utami R., Putri E.I.K. dan Ekayani M., 2017. Dampak Ekonomi dan Lingkungan Ekspansi Perkebunan Kelapa Sawit (Studi Kasus: Desa Penyabungan, Kecamatan Merlung, Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Jambi). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, **22**(2): 115-126.
- Widiyatun F., Selvia N. dan Dwitiyanti N., 2019. Analisis Viskositas, Massa Jenis, dan Kekeruhan Minyak Goreng Curah Bekas Pakai. *STRING*, **4**(1): 25-30.
- Wulandari N., Muchtadi T.R. dan Budijanto S., 2011. Sifat Fisik Minyak Sawit Kasar dan Korelasinya dengan Atribut Mutu [Physical Properties of Crude Palm Oil and Their Correlations to the Quality Attributes]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **22**(2): 177-177.
- Xu X.Q., Tran V.H., Palmer M., White K. dan Salisbury P., 1999. Chemical and physical analyses and sensory evaluation of six deep-frying oils. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. **76**(9): 1091-1099.

- Yalcin H., Toker O.S. dan Dogan M., 2012. Effect of oil type and fatty acid composition on dynamic and steady shear rheology of vegetable oils. *Journal of oleo science*, **61**(4): 181-187.
- Zamroni A., 2013. Pengukuran Indeks Bias Zat Cair Melalui Metode Pembiasan Menggunakan Plan Paralel. *Jurnal Fisika*, **3**(2).