

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M.N., Musfiroh, I. dan Indriyati, W. 2014, Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita Pepo* L.) Hasil Ekstraksi dengan Alat Soxhlet, *J. Farm. Gal.*, 1(1), 1-7.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D., 2011, *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anonim, 2017, Perkembangan Konsumsi Rumah Tangga per Kapita di Indonesia Komoditi Buah Pepaya, <https://www.bps.go.id/>, diakses pada 21 Oktober 2017.
- Apriani, R., 2008, Studi Pendahuluan Sifat Fisiko-kimia Minyak Biji Pepaya (*Carica papaya*) Hasil Ekstraksi, *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UI, Depok.
- Cahya, R.A., 2014, Verifikasi Metode Analisis Kimia Minyak Goreng, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Eskin, N.A.M., Mc Donald, B.E. dan Przybylski, R., 1996, *Canola Oil*, John Wiley and Sons, New York.
- Gustiani, S.H., 2008, Studi Ekstraksi dan Penentuan Sifat Fisiko-Kimia serta Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida dari Minyak Biji Lengkek (*Dimocarpus Longana*), *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UI, Depok.
- Gunstone, F.D., 2000, *Composition and Properties of Edible Oils*, CRC Press, Canada.
- Hawkes, S.J, 2004, The Concept of Density, *J. Chem. Educ.*, 1(81), 14-21.
- Huber, G. W., Iborra, S. dan Corma, A., 2006, Synthesis of Transportation Fuels from Biomass: Chemistry, Catalysts, and Engineering, *Chem. Rev.*, 106(9), 4044-4098.
- Inayah, N., 2013, Pengaruh Teknik Pengeringan Bahab Baku pada Ekstraksi Minyak Biji Pepaya (*Carica papaya* L.) Terhadap Kandungan Asam Lemak Tak Jenuhnya, *Skripsi*, Pendidikan Kimia FMIPA UPI, Bandung.
- Julianti, D., 2011, Pengaruh Perbedaan Pelarut N-heksan dan Etanol 96% Terhadap Jumlah Rendemen dan Kualitatif Minyak dari Biji Pepaya, *Skripsi*, Akademi Farmasi Indonesia, Yogyakarta.
- Ketaren, 2008, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Ed 3, UI Press, Jakarta.

- Kusnandar, F., 2010, *Kimia Pangan Komponen Makro*, Dian Rakyat, Jakarta.
- Larasati, D., 2010, Pengaruh Pelarut pada Pembuatan Minyak Makan Biji (*Carica candamar cencis* Hok) Terhadap Kandungan Betakaroten dan Vitamin E (Tokoferol), *J. Tek. PHP.*, 2(8), 78-83.
- Mangoensoekarjo, S., 2003, *Manajemen Agribisnis Kelapa Sawit*, UGM Press, Yogyakarta.
- Maskan, M. dan Karatas, 1999, Storage Stability of whole-split pistachio nuts (*Phistachia vera* L.) at Various Condition, *Food Chem*, 66, 227-233.
- Masud, F. dan Puspita, 2017, Studi Pendahuluan Ekstraksi Bertingkat Minyak Biji Mangga Arumanis (*Mangifera Indica*) Menggunakan Pelarut N-heksan dan Etanol, *J. INTEK*, 1(4), 42-48.
- Nasir, S., Fitriyanti dan Kamila, H., 2009, Ekstraksi Dedak Padi Menjadi Minyak Mentah Dedak Padi (Crude Rice Bran Oil) dengan Pelarut N-hexane dan Ethanol, *J. Tek. Kim.*, 2(16), 1-10.
- Nichols, D.S. dan Sanderson, K., 2003, *The Nomenclature, Structure and Properties of Food Lipids*, CRC Press, Washington.
- Nielsen, S.S., 2003, *Introduction to Food Analysis*, Plenum Publishers, New York.
- Nikhal, S. dan Mahajan, S.D., 2010, Evaluation of Antibacterial and Antioxidant Activity of *Magnifera Indica* (Leaves), *J. Pharm. Sci. & Res.*, 2(1), 45-47.
- Nurhidayati, R., 2010, Analisa Mutu Kernel Palm dengan Parameter Kadar ALB (Asam Lemak Bebas), Kadar Air dan Kadar Zat Pengotor di Pabrik Kelapa Sawit PT. Perkebunan Nusantara-V Tandun Kabupaten Kampar, *Skripsi*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Pietsch, A. dan Eggers, R., 2011, Gas-assisted oilseed pressing—design of and tests with a novel high-pressure screw press, *Proc. Food Sci.*, 1, 1381–1387.
- Puangsri, T., Abdulkarim, S.M. dan Ghazali, H.M., 2005, Properties of *Carica papaya* L. (Papaya) Seed Oil Following Extractions Using Solvent and Aqueous Enzymatic Methods, *J. f. lip.*, 12, 62-76.
- Puspaningrum, N.A., 2017, Pembuatan Minyak Inti Sawit Murni dengan Metode Penggaraman, *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Raharja, S. dan Dwiuni, M., 2010, Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Dibuat dengan Metode Pembekuan Krim Santan, *J. Tek. Ind. Pert.*, 8(2), 71-78.

- Rahmani, R., 2008, Penentuan Sifat Fisiko-Kimia dan Komposisi Asam lemak Penyusun Trigliserida serta Optimasi Kondisi Sintesis Biodisel (Metil Ester) Minyak Biji Sirsak (*Annona Muricata*), *Skripsi*, Departemen Kimia FMIPA UI, Depok.
- Samaram, S., Mirhosseini, H., Tan, C.H. dan Ghazali, H.M., 2014, Ultrasound Assisted Extraction and Solvent Extraction of Papaya Seed Oil Crystallization and Thermal Behavior, Saturation Degree, Color Oxidative Stability, *Ind. Crop. Prod.*, 52, 702-708.
- Saparinto, C. dan Susiana, R., 2016, *Grow Your Own Fruits*, Penerbit ANDI, Yogyakarta
- Sarker, S.D., Zahid, L. dan Alexander, I.G., 2006. *Natural Products Isolation*, Humana Press, New Jersey.
- Soedjojo, P., 1999, *Fisika Dasar*, Ganeca Exact, Yogyakarta.
- Sukadana, I.M., Santi, S.R. dan Juliarti, N.K., 2008, Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid dari Biji Pepaya (*Carica papaya* L.), *J. Kim.*, 2(1), 15-18.
- Sunarjono, H., 2013, *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Swern, D., 1982. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. Vol 2. John Wiley & Sons, New York.
- Syed, H.M., Kunte S.P., Jadhav, B.A. dan Salve R.V., 2011, Extraction and Characterization of Papaya Seed Oil, *Elix. Agri.*, 37A, 4102-4105.
- Tan, C.H., Ghazali, H.M., Kuntom, A, Tan, C.P. dan Ariffin, A.A., 2009, Extraction and Physicochemical Properties of Low Free Fatty Acid Crude Palm Oil, *Food Chem.*, 113(2), 645-650.
- Tiwari, P., Kumar, B., Kaur, M., Kaur, G., dan Kaur, H., 2011, Phytochemical screening and Extraction, *Int. Pharm. Sci.*, 1(1), 98-106.
- Treybal, 1980, *Mass-Transfer Operations*, 3rd Ed, McGraw-Hill International, Singapura.
- Warisno, 2003, *Budidaya Pepaya*, Kanisius, Yogyakarta
- Winarno, F.G., 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuniwati, M. dan Purwanti, A., 2008, Optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Minyak Biji Pepaya, *J. Tek. Technosci.*, 1(1), 78-84.