

DAFTAR PUSTAKA

- Arlene, A., Suharto, I. dan Jessica, N.R., 2010. Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri pada Ekstraksi Biji Kemiri dengan Penekanan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Vol. 2, No. 2. Mekanis. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan", F04-1 - F04-6.*
- Arlene, A. 2013. Ekstraksi Kemiri Dengan Metode Soxhlet Dan Karakterisasi Minyak Kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU.*
- Cahyono, E. 2010. *Isolasi Asam Miristat dari Biji Pala (Myristica fragrans).* Gorontalo (ID): UNG Press.
- Conrado, S. D. 2002. Coconut oil in health and disease: its and monolaurin’s potential as cure for HIV/Aids. Cocotech Meeting XXXVIIth, Chennai. India.
- Dewi, K, 2012. *Isolasi Minyak Kemiri.* Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Dyal, S. D dkk. 2005. Maximizing The Production Of Gamma Linolenic Acid In Mortiriella Ramanniana As A Function Of Ph, Temperature And Carbon Source, Nitrogen Source, Metal Ions And Oil Supplementation. *Food Research International.* 38:815-829
- Utari D. M. 2010. Kandungan Asam Lemak, Zink Dan Copper Pada Tempe, Bagaimana Potensinya Untuk Mencegah Penyakit Degenerative. *Gizi Indon, Vol. 33, No. 2, pp 108-115*
- Estrada, F., Gusmao, R., dan Indraswati, N. 2007. Pengambilan Minyak Kemiri dengan Cara Pengepresan dan Dilanjutkan Ekstrasi Cake Oil. *Widya Teknik, 6(2), 121-130.*
- Galuh C. R.P. dan Vita P. 2016. Pengaruh Temperatur, Kecepatan Putar Ulir Dan Waktu Pemanasan Awal Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Dari Biji Kemiri Dengan Metode Penekanan Mekanis (Screw Press). *Jurnal mETANA.. 12(1):17-25.*

- Ginting M, Surbakti D, Thamrin. 2008. Sintesis dan karakteristik senyawa polihidroksi yang diperoleh melalui epsoksidasi minyak kemiri. *Jurnal Penelitian MIPA. Vol. 2 (1) 1*.
- González-Stuart, A.E., Rivera, J.O., 2019. *Herbal weight loss supplements: from dubious efficacy to direct toxicity, Dietary Interventions in Liver Disease*. Elsevier Inc., El Paso. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-814466-4.00014-8>
- Hamm W. dan Hamilton R. J. 2000. *Edible Oil Processing*, Edisi Pertama, hlm. 67 – 68, Sheffield Academic Press Ltd, England.
- Herman, M., Syakir, M., Pranowo, D., Saefudin, Sumanto, 2013. *Kemiri sunan (Reutealis trisperma (Blanco) Airy Shaw) tanaman penghasil minyak nabati dan konversi lahan*, 1st ed. IAARD Press, Jakarta.
- Heyne K, 1987. Diambil dari: URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Kemiri>. Diakses tanggal 15 Agustus 2018.
- Hisma M.D., Hardjanto, Hero Y. 2015. Pola Hutan Rakyat Pada Program Tropical Forest Conservation Action (TFCA-Sumatera) Di Bengkulu. *J. Silvikultur Tropika. Vol. 06 No. 3. Hal 196-202*.
- Idris, A., Minarni, R., Irwan, S. 2014. Analisis Kualitas Minyak Nilam (*Pogostemon cablin* Benth) Produksi Kabupaten Buol. *Jurnal Akademika Kimia. 3(2): 79-85*.
- Kadarsih S. 2014. Penggunaan Temulawak, Minyak Lemuru Tersabun dan Minyak Zaitun Terhadap Komposisi Asam Lemak Daging Sapi. *Jurnal Agroindustri, Vol. 4, No. 1, Hal: 31-39*
- Kartika I. A., Yuliani S., Ariono D., Sugiarto . 2011. Transesterifikasi In Situ Biji Jarak: Pengaruh Kadar Air Dan Ukuran Partikel Bahan Terhadap Rendemen Dan Kualitas Biodiesel. *Jurnal. Agritech, Vol. 31, No. 3*.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan pertama, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta. hlm. 25-27, 30-31, 37, 42, 261- 263.
- Kapelle, IBD., Maarif, SM., Arkeman Y. 2014. Inovasi Produk Sabun Herbal Transparan Menggunakan Metode Microwave dari Limbah Pala. *Jurnal Teknik Industri. Bogor (ID) Hlm. 1411-6340*

- Krisnawati, H., Maarit, K., Kanninen, M., 2011. *Aleurites moluccana* (L.) Willd. : *ekologi, silvikultur dan produktivitas*, I. ed. Center for International Forestry Research, Bogor, Indonesia.
- Milosev, I., Kosec, T., & Bele, M. 2010. The formation of hydrophobic and corrosion resistant surfaces on copper and bronze by treatment in myristic acid. *Journal of Applied Electrochemistry*, 40(7), 1317–1323. <https://doi.org/10.1007/s10800-010-0078-x>.
- Murtiningrum, Ketaren S., Suprihatin, dan Kaseno. 2005. Ekstraksi minyak dengan metode *wet rendering* dari buah pandan. *J. Tek. Ind. Pert. Vol. 15(1)*, 28-33.
- Nawar WW. 1985. *Lipids dalam Fennema O.R (Editor) Food Chemistry 2nded*. New York, Basel: Marcel Dekker Inc.
- Nicole, M.R., Evert, G.S. dan Martijn, B.K. 2001. Consumption of a solid fat rich in lauric acid result in a more favorable serum lipid profile in healthy men and women the consumption of a solid fat rich in trans-fatty acid. *Journal of Nutrition 131*: 242-245.
- Parwati, L. D., & Suparno, S. 2017. Pengaruh Massa Kemiri Terhadap Volume Dan Karakterisasi Minyak Kemiri Hasil Pengolahan Tradisional Sebagai Bahan Dasar Biofuel .*E-Journal Fisika*, 6(5), 378-384.
- Pujiarti, R & Sigit Sunarta. 2020. *Buku petunjuk praktikum pengolahan hasil hutan non kayu (hhnk)*. Departemen teknologi hasil hutan fakultas kehutanan UGM. Yogyakarta.
- Preus, H.G. 2001. *Lipid coated viruses (LCVs) and bacteri (LCBs)*, Copy right 2001, <http://www.lauric.org>. [5 Juli 2005].
- Putri, E. M. 2019. *Uji Kualitas Minyak Kemiri (Aleurites moluccana) Dengan Metode Pengepressan Menggunakan Variasi Temperatur Dan Ukuran Biji*. Skripsi Universitas Jember.
- Sari, D. K.& Wibowo, A. 2016. Perawatan Herbal pada Rambut Rontok. *Medicial Journal of Lampung University*; 5; 129-134.
- Sartika R.A.D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh, dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *J. Kesehatan Masyarakat Nasional. Vol. 2, No.4*.

- Siallagan, A.Y., Daulay, S.B., Harahap, L.A., 2012. Pemecahan cangkang kemiri (*Alleuirites mollucana*) menggunakan sistem ripple mill dengan berbagai suhu perendaman. *J.Rekayasa Pangan dan Pertan. I*, 70–76.
- Siti NW, Tri Dewanti W, Kuntanti. 2001. *Studi tingkat kerusakan dan keamanan pangan minyak goreng bekas (Kajian dari perbedaan jenis minyak goreng dan bahan pangan yang digoreng)*. Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Subroto, E, Widjojokusumo E, Veriansyah B, Tjandrawinata RR. 2017. Supercritical CO₂ extraction of candlenut oil: process optimization using Taguchi orthogonal array and physicochemical properties of the oil. *J Food Sci Technol*. 54(5):1286-1292
- Suroso A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol 3.2; 77-88.
- Vetter, S.M. dan Schlievert. 2005. Gliserol monolaurate inhibits virulence factor production in *Bacillus anthracis*. *Antimicrob Agent Chemother* 49(4): 1302-1305.
- Wafi, T, H., 2016. *Pengaruh Berat Bahan Dan Tekanan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Dari Biji Kemiri Dengan Penekanan Mekanis (Hydraulic Press)*. Tugas akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Widayat, Suherman, Aryani KH. 2006. Optimasi proses adsorpsi minyak goreng bekas dengan adsorbent zeolit alam: Studi pengurangan bilangan-asam. *Jurnal Teknik Gelagar*; 17(01):77-82.
- Wood R, Kubena K, O'Brien B, Tseng S, Martin G. 1993. Effect Of Butter, Mono- And Polysaturated Fatty Acid-Enriched Butter, Trans Fatty Acid Margarine, And Zero Trans Fatty Acid Margarine On Serum Lipids And Lipoproteins In Healty Men. *J. Lipid Res*. 34(1):1-11.
- Yusnita E., Wiyono B., Setyawan D., 1999. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemasakan Bii Kemiri Terhadap Sifat Minyaknya. *Buletin Penelitian Hasil Hutan*. Vol. 17 No. 2 pp. 101-112.