

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry International. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. *Aoac, February*.
- Aku, A. S., Sandiah, N., Sadsoeitoeboen, P.D., Amin, M.R., & Herdis. (2007). Manfaat Lesitin Nabati Pada Preservasi dan Kriopreservasi Semen: Suatu Kajian Pustaka. In *Animal Production* (Vol. 9, pp. 49–52). ANIMAL PRODUCTION.
- Alhajj, M. J., Montero, N., Yarce, C. J., & Salamanca, C. H. (2020). Lecithins From Vegetable, Land, and Marine Animal Sources and Their Potential Applications for Cosmetic, Food, and Pharmaceutical Sectors. *Cosmetics*, 7(4), 1–19. <https://doi.org/10.3390/cosmetics7040087>
- Alvarenga, G. L., Cuevas, M. S., Capellini, M. C., Crevellin, E. J., de Moraes, L. A. B., & Rodrigues, C. E. da C. (2020). Extraction of Carotenoid-rich Palm Pressed Fiber Oil Using Mixtures of Hydrocarbons and Short Chain Alcohols. *Food Research International*, 128, 108810. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108810>
- Anova, I. T., & Yeni, G. (2020). Rasio Pelarut Etanol dan Etil Asetat Pada Proses Ekstraksi Terhadap Karakteristik Katekin dari Gambir. *Jurnal Litbang Industri*, 10(2), 121. <https://doi.org/10.24960/jli.v10i2.6506.121-127>
- Anwar, S. H., Antasari, M., Hasni, D., Safriani, N., Rohaya, S., & Winarti, C. (2018). Kombinasi Pati Sukun Termodifikasi Osa (*Octenyl Succinic Anhydride*) Dan Lesitin Sebagai Penstabil Emulsi Minyak Dalam Air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 124. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n3.2017.124-133>
- AOCS. (2017). *Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemist's Society*.
- Ariyanto, E. (2008). Perilaku Harga Minyak Sawit. *IPB Press: Bogor*.
- Ayustaningwarno, F. (2012). Proses Pengolahan Dan Aplikasi Minyak Sawit Merah Pada Industri Pangan. *Vitasphere, II*, 1–11.
- Aziz, T., N, R. C. K., & Fresca, A. (2009). Pengaruh pelarut heksana dan etanol, volume pelarut, dan waktu ekstraksi terhadap hasil ekstraksi minyak kopi. *Jurnal Teknik Kimia*, 16.
- Bueschelberger, H.G. (2007). Lecithins. *Emulsifiers in Food Technology*, 1–39. <https://doi.org/10.1002/9780470995747.ch1>
- Cabezas, D. M., Guiotto, E. N., Diehl, B. W. K., & Tomás, M. C. (2013). Antioxidant and Emulsifying Properties of Modified Sunflower Lecithin by Fractionation with Ethanol-Water Mixtures. *Food Industry*, 25. <https://www.intechopen.com/books/advanced-biometric-technologies/liveness-detection-in-biometrics>
- Choo, Y. M., Bong, S. C., Ma, A. N., & Chuah, C. H. (2004). Phospholipids from palm-pressed fiber. *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 81(5), 471–475. <https://doi.org/10.1007/s11746-004-0925-4>
- Deglas, W. (2019). Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Etanol Terhadap Rendemen Pada Pembuatan Minyak Esensial Kulit Buah Jeruk Pontianak.

Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 10(2), 88–94. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1645>

- Dianto, F., Efendi, D., & Wachjar, A. (2017). Pengelolaan Panen Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) Pelantaran Agro Estate, Kota Waringin Timur, Kalimantan Tengah. *Buletin Agrohorti*, 5(3), 410–417. <https://doi.org/10.29244/agrob.v5i3.19574>
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2021). Statistik perkebunan unggulan nasional. *Sekretariat Dirjend Perkebunan Kementerian Pertanian*, 1056 pp.
- Estiasih, T., Ahmadi, K., Nisa, F. C., & Khuluq, A. D. (2010). Ekstraksi Dan Fraksinasi Fosfolipid Dari Limbah Pengolahan Minyak Sawit [Extraction And Fractionation Of Phospholipids From The Waste Of Palm Oil Processing]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI(2), 152–159. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3412>
- Gunstone, F. D. & Padley, F. B. (1997). *Lipid Technologies and Applications* (Marcel Dekker (ed.); 1st ed.).
- Hidayah, N., Hisan, A. K., Solikin, A., Irawati, & Mustikaningtyas, D. (2016). Uji Efektivitas Ekstrak Sargassum Muticum Sebagai Alternatif Obat Bisul Akibat Aktivitas Staphylococcus Aureus. *Journal of Creativity Students*, 1(1), 1–9.
- Hikmawan, O., Naufa, M., & Tarigan, E. A. (2020). Pengaruh Tekanan Pada Stasiun Screw Press Pabrik Pengolahan Kelapa Sawit Terhadap Kehilangan Minyak Dalam Ampas Press. *Jurnal Teknik Dan Teknologi*, 15(29), 36–43.
- Hudiyanti, D. (2018). Fosfolipida: Biosurfaktan. In *Deepublish Yogyakarta Penerbit Buku Deepublish*.
- Husain, F. & Marzuki, I. (2021). Pengaruh Temperatur Penyimpanan Terhadap Mutu dan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit. *Serambi Engineering*, 4(4), 2270–2278.
- Ilza, M. (2016). Ekstraksi Dan Fraksinasi Limbah Pengolahan Ikan Jambal Siam (*Pangasius Hypophtalmus*). *Prosiding Seminar Nasional Pelestarian Lingkungan & Mitigasi Bencana*, 68–75.
- Indalifiany, A., Fristiody, A., Sadarun, B., Andriani, R., Aspadiah, V. (2021). Preparasi dan Karakterisasi Fitosom Ekstrak Etanol Spons Xestospongia sp. *FARMASIS: Jurnal Sains Farmasi*, 2(1), 1–9.
- Kamal, N. (2018). Karakterisasi dan Potensi Pemanfaatan Limbah Sawit. *Itenas Library*, 61–68.
- Loekito, H. (2002). Teknologi Pengelolaan Limbah Industri Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 3(3), 242–250.
- Mahmudan, A., & Nisa, F. C. (2014). Efek Penggorengan Kentang dengan Oven Microwave Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Minyak Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 151–160.
- Mamuaja, C. F. (2017). LIPIDA. *Unsrat Press*.
- Marnoto, T., Haryono, G., Gustinah, D., & Putra, F. A. (2012). Ekstraksi Tannin Sebagai Bahan Pewarna Alami Dari Tanaman Putrimalu (*Mimosa Pudica*) Menggunakan

- Pelarut Organik. *Reaktor*, 14(1), 39–45. <https://doi.org/10.14710/reaktor.14.1.39-45>
- Muhibuddin, A., & Setyawan, A. (2014). Budidaya Kelapa Sawit dan Teknik Pengendalian Hama Tikus. 1–102.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2). <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i2.4142>
- Nofiyanti, N., Roviani, I. E., & Agustin, R. D. (2018). Pemanfaatan Limbah Kelapa Sawit Sebagai Pewarna Alami Kain Batik Dengan Fiksasi. *The Indonesian Journal of Health Science*, September, 45. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v0i0.1522>
- Noviyanti. (2016). Pengaruh kepolaran pelarut terhadap aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun jambu brazil batu (*Psidium guineense* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Farmako Bahari*, 7(1), 29–35.
- Nuria, M. C., Chabibah, Z., Banu, S., & Fithria, R. F. (2014). Penelusuran Potensi Fraksi n-Heksan Dan Etil Asetat Dari Ekstrak Metanol Daun Gugur Ketapang (*Terminalia catappa* L.) Sebagai Antidiare. *E-Publikasi Ilmiah Fakultas Farmasi Unwahas Semarang*, 163–173. <http://unwahas.ac.id/publikasiilmiah/index.php/ilmuFarmasidanklinik/article/view/1219>
- Panpipat, W., & Chaijan, M. (2015). Palm Phospholipids. In *Polar Lipids: Biology, Chemistry, and Technology*. AOCS Press. <https://doi.org/10.1016/B978-1-63067-044-3.50008-X>
- Putrawan, I. D. G. A., Nugroho, R., & Anggara, R. (2017). Ekstraksi Asam Lemak Bebas dari Minyak Dedak Padi Menggunakan Etanol-Air dalam Tangki Pengaduk. *Universitas Diponegoro*, 17(3), 166–176.
- Putri, D. O., Mardawati, E., Putri, S. H., & Frank, D. (2019). Comparison of the CPO (Crude Palm Oil) Degumming Method on the Characteristics of the Lecithin Produced. *Jurnal Industri Pertanian*, 1(3), 88–94.
- Setiadi, & Hidayah, N. (2018). The Effect Of Papain Enzyme Dosage On The Modification Of Egg Yolk Lecithin Emulsifier Product Through Enzymatic Hydrolysis Reaction. *International Journal of Technology*, 2, 380–389.
- Sirwutubun, M., Ludong, M. M., & Rawung, D. (2016). Karakteristik Ekstrak Pewarna Alami Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.) Dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(5), 1–8.
- Sreekala, M. S., Kumaran, M. G., & Thomas, S. (1997). Oil Palm Fibers: Morphology, Chemical Composition, Surface Modification, and Mechanical Properties. *Journal of Applied Polymer Science*, 66(5), 821–835. [https://doi.org/10.1002/\(sici\)1097-4628\(19971031\)66:5<821::aid-app2>3.0.co;2-x](https://doi.org/10.1002/(sici)1097-4628(19971031)66:5<821::aid-app2>3.0.co;2-x)
- Srinuan, C., Kritsunankul, O., & Singanusong, R. (2020). Effect of Extraction Conditions On Lecithin From Rice Bran Gum and Soybean Gum. *Proceedings of RSU International Research Conference (2020)*, 12–26.
- Sticher, O. (2008). Natural Product Isolation. *Natural Product Reports*, 25(3), 517–554. <https://doi.org/10.1039/b700306b>
- Szuhaj, B. F., Yeo, J., & Shahidi, F. (2020). Lecithins. In *Bailey's Industrial Oil and Fat*

Products. <https://doi.org/10.1002/047167849x.bio011.pub2>

- Taufik, M. & Seftiono, H., (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan Dengan Metode *Deep-Fat Frying*. *Jurnal Teknologi*, 10(2). <https://dx.doi.org/10.24853/jurtek.10.2.123-130>
- Van Nieuwenhuyzen, W., & Tomás, M. C. (2008). Update On Vegetable Lecithin and Phospholipid Technologies. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110(5), 472–486. <https://doi.org/10.1002/ejlt.200800041>
- Wahyuni, N. L. (2011). Karakterisasi Sifat Kimiawi Lesitin Kasar Kedelai (*Glycine max*) Varietas Anjasmoro Hasil Fraksinasi Menggunakan Etanol (Kajian Konsentrasi Etanol dan Kelarutan Lesitin dalam Etanol) (SKRIPSI). *Universitas Brawijaya*. Malang.
- Widayanti, S. M., Permana, A. W., & Kusumaningrum, H. D. (2009). Kapasitas dan Kadar Antioksidan Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Pada Berbagai Pelarut Dengan Metode Maserasi (pp. 61–68). IPB.
- Wirman, S. P., Fitri, Y., & Apriza, W. (2016). Karakterisasi Komposit Serat Sabut Kelapa Sawit dengan Perekat PVAc Sebagai Absorber. *JoP*, 1(2), 10–15.
- Wu, Y., & Wang, T. (2004). Fractionation of Crude Soybean Lecithin with Aqueous Ethanol. *JAACS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 81(7), 697–704. <https://doi.org/10.1007/s11746-004-964-x>
- Wulandari, N., Muchtadi, T.R., Budijanto, S. & Sugiyono. (2011). Sifat Fisik Minyak Sawit Kasar dan Kolerasinya Dengan Atribut Mutu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2).
- Yam, K. L., & Papadakis, S. E. (2004). A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces. *Journal of Food Engineering*, 61(1 SPEC.), 137–142. [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(03\)00195-X](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(03)00195-X)