

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M.N., Musfiroh, I., & Indriyati, W. 2014. Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita pepo L.*) Hasil Ekstraksi Dengan Alat Soxhlet. *Jurnal Farmasi Galenika*. 1 (1), 1-7.
- Adrian, S. 2005. *Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2005*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Alamendah. 2009. *Pohon Tengkwang Berbuah 7 Tahun Sekali*. <http://www.alamendah.org>. Diakses pada 09 Maret 2020.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andinata, D. 2013. *Profil dan Karakteristik Minyak Ikan Patin Hasil Variasi Pakan dan Metode Ekstraksi*. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember.
- Anwar, K., Istiqamah, F., & Hadi, S. 2021. Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia jack*) Menggunakan Metode RSM (*response surface methodology*) dengan Pelarut Etanol 70%. *Jurnal Pharmascience*. 8 (1), 53-64.
- Aryani, A. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fitokimia dan Organoleptik Tepung Pepaya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Ati, V. M., Mauboy, R. S., & Kaneng, M. S.R.A. 2020. Pengujian Kadar Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Kelentik. *Jurnal Biotropikal Sains*. 17 (2), 24-30.
- Bachtiar R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) [Skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Lemak Kakao. SNI 3748:2009, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Minyak Goreng. SNI 01-3741-2013, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. Lemak Tengkwang. SNI 2903:2016, Jakarta.
- Butarbutar, M. E. T., Sukawaty, Y., Sa'adah, H. 2021. Formulasi dan Evaluasi Sediaan Losion Lemak Biji Tengkwang (*Shorea mecostopteryx Ridley*) dan Lemak Kakao (*Theobroma cacao L.*) Sebagai Base. *Jurnal Farmasi Etam*. 1 (1).
- Deisberanda, F. S., Nurbaeti, S. N., & Kurniawan, H. 2019. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 4 (1).
- Fambayun, R. A. 2014. *Budidaya Tengkwang Untuk Kayu Pertukangan Bahan Makanan Dan Kerajinan*. Bogor : PT Penerbit IPB Press.
- Febrina, L., Rusli, R., & Muflihah, F. 2015. Optimalisasi Ekstraksi dan Uji Metabolit Sekunder Tumbuhan Libo (*Ficus Variegata Blume*). *J Trop Pharm Chem*. 3, 74-81.

- Fernandes A., & Maharani, R. 2017. Kualitas Lemak Tengkawang Hasil Produksi Prototipe Alat Pres Tengkawang Bertenaga Hidrolik. *Jurnal Penelitian Ekosistem Dipterokarpa*. 3(2): 49-56.
- Glory, D. V. 2018. *Analisis Asam Lemak Bebas, Peroksida Dan Sensori Pada Penggunaan Berulang Minyak Goreng Oleh Pedagang Makanan Gorengan Di Kampus Universitas Lampung*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Gusti R.E.P., & Zulnely. 2015a. Karakteristik Lemak Hasil Ekstraksi Buah Tengkawang Asal Kalimantan Barat Menggunakan Dua Macam Pelarut. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 33 (3), 175-180.
- Gusti R.E.P., & Zulnely. 2015b. Pemurnian Beberapa Jenis Lemak Tengkawang dan Sifat Fisiko Kimia. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 33 (1): 61-68.
- Gusti R.E.P., Zulnely, & Kusmiyati, E. 2012. Sifat Fisiko Kimia Lemak Tengkawang Dari Empat Jenis Pohon Induk. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 30 (4), 245-260.
- Gustiani, S. H. 2008. *Studi Ekstraksi dan Penentuan Sifat Fisiko-Kimia Serta Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida Dari Minyak Biji Lengkang (Dimocarpus longana)*. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Depok.
- Hambali, E., Mujdalipah, S., Tambunan, A.H., Pattiwiri, A.W., & Hendroko, R. 2008. *Menimba Ilmu dari Pakar Teknologi Bioenergi, Cetakan ketiga*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Handayani, R., Rukminita, S., & Gumilar, I. 2015. Karakteristik Fisio-Kimia Minyak Biji Bintaro (*Cerbera manghas L* dan Potensinya Sebagai Bahan Baku Pembuatan Biodiesel. *Jurnal Akuatika*. 6 (2), 177-186.
- Harjadi, W. 1993. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Haryanti, W. D. 2018. Hubungan Netralisasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Pada Lemak Biji Tengkawang. *Jurnal Pembelajaran Prospektif*. 3 (1), 23-29.
- Hasrini, R. F., & Wardayanie, N. I. A. 2020. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara *Cocoa Butter Alternative* (CBA) dengan Lemak Kakao untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Sandardisasi*. 22 (3), 189-198.
- Herlinda, R., Maulana, I. T., & Sadiyah, E. R. 2016. Kandungan Komponen Asam Lemak Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Hasil Fermentasi dan Non Fermentasi. *Jurnal Farmasi*. 2 (1).
- Husnah, & Nurlela. 2020. Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Teknik Kimia*. 5 (1).
- Hutasoit, N., Ina, P. T., & Permana, I. D. G. M. 2016. Optimasi pH dan Suhu Pada Aktivitas Enzim Lipase Dari Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Berkapang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5 (2).
- Indarti, E. 2007. Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Proses Pengepresan Biji Kakao. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 6 (2), 50-54.
- Iwo, A. 2019. Potensi Produksi Minyak Ikan Dari Jeroan Ikan Patin. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Junaidi L., Sudibyo, A., TF Hutajulu., & Abdurakhman, D. 2007. Pengaruh Perlakuan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Mutu Lemak Kakao. *Journal of Agro-Based Industry*. 25 (2), 24-34.
- Kasmudjo. 2011. *Buku Ajar Hasil Hutan Non Kayu, Bahan Ajar Fakultas Kehutanan*. Yogyakarta: UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Kholis, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Dalam Pembuatan Kopi Instan Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) Dengan Metode Kristalisasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Univesitas Jambi.
- Leksono, B., & Hakim, L. 2018. Keragaman Kandungan Lemak Nabati Spesies *Shorea* Penghasil Tengkawang dari Beberapa Provenans dan Ras Lahan. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 12, 212-222.
- Maharani, R., Fernandes, A., & Pujiarti, R. 2016. Comparison of Tengkawang Fat Processing and Its Effect on Tengkawang Fat Quality from Sahan and Nanga Yen Villages, West Kalimantan, Indonesia. *AIP Conference Proceedings*. 1744, 020051, 1-5.
- Mamuaja, C. F. 2017. *Lipida*. Manado : Unsrat Press.
- Manurung, M., Suaniti, N. M., & Putra, K. G. D. 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia*. 12 (1), 59–64.
- Marlina, L., & Ramdan, M. 2017. Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas pada Berbagai Jenis. *TEDC*. 11 (1).
- Marnila, L., & Ramdan, I. 2017. Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. *Jurnal Identifikasi Asam Lemak Bebas*. 11 (1).
- Martawijaya, A. 1981. *Atlas Kayu Indonesia (Jilid I)*. Bogor: Balitbang.
- Martins, M. J. J., Purnamayanti, L., & Romadhon, R. 2021. Pengaruh Suhu Wet Rendering Terhadap Karakteristik Ekstrak Kasar Minyak Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal AgriTech*. 41 (4), 335-343.
- Mulato & Widyotomo, S. 2004. *Rekayasa Proses dan Alat Mesin Pengolahan Produk Hilir untuk Skala Usaha Kecil Menengah*. Prosiding Simposium Kakao. Pusat Penelitian Kop dan Kakao Indonesia, Jember.
- Murtiningrum, Ketaren, S., Suprihatin., & Kaseno. 2005. Ekstraksi Minyak Dengan Metode Wet Rendering Dari Buah Pandan (*Pandanus conoideus L.*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15 (1), 28-33.
- Ngando, E.F.F., Dhouib, R., Carriere, F., Zollo, P. H. A., & Arondel, V. 2006. Assaying Lipase Activity From Oil Palm Fruit (*Elaeis guineensis Jacq.*) Mesocarp. *Plant Physiol Biochem*. 44, 611-617.
- Oktaviani, D. N. 2009. Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida. *Jurnal Biomedika*. 1 (1).
- Pasaribu, N. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.

- Putra, P. 2015 Pembuatan Kopi Kawa Instan menggunakan Bahan Penyalut Maltodekstrin. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Putri, R. A. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Rizkiya, H. 2010. *Pengaruh Suhu Air Perasan Kelapa dan Lama Pemanasan pada Microwave dalam Pembuatan Minyak Kelapa Kasar Terhadap Rendemen dan Mutu*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, S. A., Putri, T. R., & R. Muhammad R .A. 2019. *Effect of Dragon Fruit Juice Addition on Changes in Peroxide Numbers and Acid Numbers of Used Cooking Oil*. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*. 2 (2), 136-141.
- Saridan, A., Fernandes, A., & Noor, M. 2013. Sebaran Dan Potensi Pohon Tengkawang Di Hutan Penelitian Labanan, Kalimantan Timur. *Jurnal Penelitian Dipterokarpa*. 7 (2), 101-107.
- Sarungallo, Z. L., Hariyadi, P., Andarwulan, N., Purnomo, E. H. 2014. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Mutu Kimia Dan Komposisi Asam Lemak Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 24 (3), 209-217.
- Sineke, F. U., Suryanto, E., & Sudewi, S. 2016. Penentuan Kandungan Fenolik dan *Sun Protection Factor* (SFE) dari Ekstrak Etanol dari Beberapa Tongkol Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5 (1).
- Sonntag, N. O. V. 1979. *Composition and Characteristics of Individual Fat and Oils*. Swern, D. 1979. *Bailey's Industrial Oil and Fats Products*. Vol. I. 4 Ed. New York: John Wiley and Son.
- Sumarlin, L. O., Mulyadi, D., Suryatna., & Asmara, Y. 2013. Identifikasi Potensi Enzim Lipase dan Selulase pada Sampah Kulit Buah Hasil Fermentasi. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 18 (3), 159 166.
- Sunarta, S., Kasmudjo., & Widowati, T. B. 2012. *Sifat fisiko kimia 2 jenis minyak tengkawang asal Sanggau Kalimantan Barat*. Laporan Penelitian DPP . Fakultas Kehutanan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suseno, S. H., Kamini, & Listiana, D. 2020. Ekstraksi Wet Rendering Minyak Ikan Layang (*Decapterus macarellus*) dengan Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23 (3), 495-502.
- Syahri, J. 2008. *Isolasi Senyawa Fenolik dari Kulit Batang Shorea seminis V.SI dan Uji Aktivitasnya Sebagai Antibakteri*. Thesis Program Pasca Sarjana. Universitas Andalas.
- Wahyudi T., Panggabean, T. R., & Pujiyanto. 2008. *Panduan Kakao Lengkap, Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wahyudi, A., Saridan, A., & Rombe, R. 2010. *Sebaran dan Asosiasi Jenis Pohon Penghasil Tengkawang (Shorea spp.) di Kalimantan Barat*. Laporan Hasil Penelitian. Samarinda: Balai Besar Penelitian Dipterokarpa.
- Wijaya, H., Novitasari, & Jubaidah, S. 2018. Perbandingan Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambai Laut (*Sonneratia caseolaris L. Engl*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 4 (1), 79-83.

- Winarni, I., Sumadiwangsa, E. S., & Setyawan, D. 2004. Pengaruh Tempat Tumbuh Jenis dan Diameter Batang Terhadap Produktivitas Poho Penghasil Biji Tengkawang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 22 (1), 23-33.
- Yoon, Y., & Choe, E. 2007. *Oxidation of Corn Oil During Frying of Soy-Flour-Added Flour Dough*. *Jurnal of Food Science*. 72 (6).
- Yoshiara. 2013. *Penentuan Suhu dan Waktu pada Ekstraksi Wet Rendering Minyak Ikan dari By Product Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.