

## DAFTAR PUSTAKA

- A.B, Fashina., A, Saleh and F.B, Akande. 2014 Some Engineering Properties Of Three Selected Groundnut ( Arachishypogaea L.) Varietas Cultivated In Nigeria. Agric Eng Int: CIGR Journal.
- Agoes, G. 2007. Teknologi bahan alam. ITB Press. Bandung .
- Agustina, T . (2014). Kontaminasi logam berat pada makanan dan dampaknya pada kesehatan. *Teknubuga*, 1(1), 52-65.
- Aminah, S dan isworo J.T 2010. Praktik Pengorengan Dan Mutu Minyak Goreng Sisa Pada Rumah Tangga di RT V RW III Kedungmunda Tambalang Semarang. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. Semarang Hal. 261-266 ISBN: 978.979.704.883.9
- Arlofa, N., Budi, B. S., Abdillah, M., & Firmansyah, W. (2021). Pembuatan Sabun Mandi Padat dari Minyak Jelantah. *Jurnal Chemtech*, 7(1), 17-21.
- Azkiyah, D, R., Tohari, (2019). Pengaruh ketinggian tempat terhadap pertumbuhan, hasil kandungan steviol glikosa pada tanaman stevia (stevia rebaudiana). *Vegetalika*, 8, 1-12
- Badan pusat statistik kabupaten kerinci, 2022. Kabupaten kerinci dalam angka 2022. Kerinci: badan pusat statistik.
- Badan pusat statistik Indonesia, 2019, Indonesia dalam angka 2019. Indonesia: badan pusat statistik.
- Badan Standar Nasional. 2013. Syarat Mutu Minyak Goreng. Departemen Perindustrian. SNI 3741:2013. Jakarta
- Badan standarisasi nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan. No. SNI 7387:2009. BSN. Jakarta
- Burda, S., dan W. Oleszek. 2001. Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids.J. Agric. Food Chem. 49: 2774-2779.
- Cherlena. 2004. Pencemaran Logam Berat Timbal (Pb) Dan Kadmium (Cd) Pada Sayur-Sayuran. Falsafah Sain Program Pascasarjana (S3) Institut Pertanian Bogor.

- Deska, dkk. 2019. Penentuan beberapa parameter mutu minyak goreng sebelum dan sesudah digunakan. Prosiding farmasi, 36-41.
- Eva, Yulia. 2017. Kualitas Minyak Goreng Curah Yang Berada Di Pasar Tradisional Di Daerah Jabotabek Pada Berbagai Penyimpanan. Program Studi Kimia, FMIPA, Universitas Pakuan, Bogor.
- Greenwood, N. N., And Earnshaw, A. 1984. Chemistry Of The Element. England : Pergamon Press.
- Gusnita D. 2012. Pencemaran Logam Berat Timbal (Pb) Di Udara Dan Upaya Penghapusan Bensin Bertimbal. Jurnal Berita Dirgantara, 13(3):95-101.
- Iskandar, yoppi. 2009. Penentuan kadar asam linoleat pada tempe secara kromotografi gas. Bandung: universitas padjajaran. Diakes 03 februari 2012.
- Juniarto, T., & Isnasia, ID (2021). Uji Mutu Minyak Goreng Kelapa Sawit di Entikong, Kalimantan Barat. Food Scientia: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan , 1 (2), 117-130.
- Keterangan, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak pangan. Cetakan Pertama. UI-Pess. Jakarta.
- Khopkar. S. M. 1990. Konsep dasar kimia analitik. UI Press. Jakarta. Hal. 49-57; 275-285.
- Kuntz. 2002 Dalam Susiana, P. S, Dan A. Prima . K. 2009-2010.Kurva Keseimbangan Minyak Biji The-Normal Heksana Dan Aplikasinya Pada Ekstraksi Padat-Cair Multi tahap. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Kusnandar. F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta Hal. 168, 176-187.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-API (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan.[SKRIPSI]. IPB. BOGOR.
- Liliana, W. 2005. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Seledri (*Apium Graveolens L.*). Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor.

- Lubis, B., N. Rosdiana, S. Nafianti, O. Rasyianti, Dan F.M. Panjaitan. 2013. Hubungan Keracunan Timbal Dengan Anemia Defisiensi Besi Pada Anak. Cdk-200. 40(1):17-21.
- Lucky, S, N. 2017. Pengaruh suhu pengeringan kernel terhadap rendemen dan kualitas minyak biji teh. Teknologi hasil pertanian Universitas Jambi.
- Manahan S.E. 2001.Water Pollution, In Fundamentals of Environmental Chemistry. Second(ed.).CRC Press Lewis Pub. Boca Raton. Florida.1003p.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., and Carr, B.T. (1999). Sensory Evaluation Techniques. Fourth Edition. Boca Raton ± London ± New York: CRC Press Taylor & francis Group.
- Musalam, Y. 1990. Potensi Limbah Industri Teh Hitam sebagai Sumber Kafein dan Prospek Pengolahannya di Indonesia. Prosiding Simposium Teh V : 461-467.
- Nurhadi, B Dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung :Widya Padjajaran.
- Nuryadi, dkk. 2017. Dasar-dasar Statistik Penelitian. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nyam, KL, Tan, CP, Lai, OM, Long, K., & Che Man, YB (2009). Sifat fisikokimia dan senyawa bioaktif dari minyak biji terpilih. LWT - Ilmu dan Teknologi Pangan, 42, 1396-1403.  
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.03.006> Ojeh, OA (1981).
- Palar, Heryando. 2008. Pencemaran Dan Toksikologi Logam Berat. Jakarta : Rineka Cipta.
- Pasaribu, Nurhadi. 2004. Minyak buah kelapa sawit. USU Repository. Universitas Sumatra Utara
- Prananda, nessa. 2011. Pengaruh lama penyimpanan minyak goreng baru (curah dan kemasan) ditinjau dari parameter warna, bau, kadar air dan bilangan asam. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas Padang
- Prasetyo, S dan anita, P.K. 2010. Kurva kesetimbangan minyak biji teh-normal heksana dan aplikasinya pada ekstraksi padat-cair multi tahap. Lembaga

- penelitian dan pengabdian kepada masyarakat jurusan teknik kimia UNPAR.( 7 Februari 2018).
- Priyatno, Duwi. 2010. Paham Analisa Statistik Data dengan SPSS Plus! Tata Cara dan Tips Menyusun Skripsi dalam Waktu Singkat!. Yogyakarta: Mediakom.
- Przybylski, R. 2000. Effect of oils and fats composition on their frying performance.
- Rahmatan, W. 2021. Pengaruh Perbandingan Campuran Minyak Sawit Dan Ekstrak Biji Teh Terhadap Mutu Sabun Padat. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Rismana, E. 2005. Minyak dari Biji Mengkudu. Artikel. Dimuat dalam Harian Pikiran Rakyat Tanggal 4 Mei 2005.
- Rioba, N.B., Itulya, F.M., Saidi, M., Dudai, N., Bernstein, N., 2015. Effects of nitrogen, phosphorus and irrigation frequency on essential oil content and composition of sage (*salvia officinalis L*). *J. Appl. Res. Med. Arom. Plant.* 2 (1), 21-29.
- Rochyatun, E dan rozaq, A. (2007). Pemantauan Kadar Logam Berat Dalam Sedimen Perairan Teluk Jakarta. *Makara sains*, 11(1), 1-13.
- Sahrial, Emanauli, Meri. 2017. Karakteristik Fisikokimia Minyak Biji Teh (*Camellia Sinensis L*) Dan Potensi Aplikasinya. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7 No. 2, : 111-115
- Setyamidjaja, Dj. 2000. Budidaya Dan Pengolahan Teh Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta: Hal 122-129
- Simpel, I. 2008. Isolasi Cashew Nut Shell Liquid Dari Kulit Biji Jambu Mete(*Anacardium Occidentale L*) dan Kajian Beberapa Sifat Fisikokimianya. *Jurnal Kimia* 2 (2): 71-76. ISSN 1907-9850.
- Sirait, S., Widayanti, S., dan Buniasor, T.(1996). Pengaruh metode ekstraksi dan lama penyimpanan terhadap mutu minyak kelapa kasar. *Warta IHP*, 13(1-2)
- SNI, 2013. Standar Mutu Minyak Goreng. Badan Standar Nasional. Jakarta

- Sulhidayatun, dkk, 2022. Pengaruh ketinggian tempat terhadap rendemen, bobot jenis dan kandungan minyak daun cengkeh. Jurusan kehutanan fakultas pertanian universitas mataram.
- Susiana, P. S. ST., 2004. Kajian Awal Pemanfaatan Biji Teh (*Camellia Sinensis L.*). Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Susiana, P. S., dan A. Prima, K., 2010. Kurva Kesetimbangan Minyak Biji The Normal Heksana dan Aplikasinya pada Ekstraksi Padat-Cair Multitahap. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung. (Jurnal).
- Subowo, S. Widodo, Dan Asep Nugraha. 1999. Status Dan Penyebaran Pb, Cd, Dan Pestisida Pada Lahan Sawah Intensifikasi Di Pinggir Jalan Raya. Prosiding. Bidang Kimia Dan Teknologi Tanah, Puslittanak, Bogor.
- Tanuwijaya, Y. 2009. Tea: The Drink That Changed The World ., 35.
- Weng, X. (2018). Perbandingan Sifat Dua Jenis Teh Minyak Biji: Minyak Biji Teh Minyak dan Minyak Biji Teh Hijau. Universitas Qinzhou, 12 Binghai Avenue, Qinzhou, 535011, Cina
- Wulansari, D, 2007. Analisis Kandungan Timbal (Pb), Seng (Zn) Dan Timbal (Sn) Dengan Spektrofotometer Serapan Atom.
- Yuly, Y. 2018. Studi Karakteristik Fisik Dan Mekanik Biji Teh (*Camellia Sinensis L.*) Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi.