

DAFTAR PUSTAKA

- Akoh, C. C. (2017). Food Lipids: Chemistry, Nutrition, And Biotechnology, Fourth Edition. In *Food Lipids: Chemistry, Nutrition, And Biotechnology, Fourth Edition*. <https://doi.org/10.1201/9781315151854>
- Albert J. Dijkstra, Kortrijk; Martin Van Opstal, I. (1975). *Process For Producing Degummed Vegetable Oils And Gums Of High Phosphatdic Acid Content*. 19.
- American Oil Chemists' Society (AOCS). 1989. Method Ca 2b38. Official Methods And Recommended Practices Of The American Oil Chemists' Society Champaign.
- Amallya, Inneke. (2017). Pra Rencana Pabrik Kalium Hidroksida Dari Kalium Klorida Dengan Proses Elektrolisis Kapasitas 40.000 Ton/Tahun Perancangan Alat Utama Rotary Dryer. *Galang Tanjung*, 2504, 1–9.
- Anderson, D., Hossain, A., & Shahidi, F. (2020). A Primer On Oils Processing Technology. In *Bailey's Industrial Oil And Fat Products* (Pp. 1–47). Wiley. <https://doi.org/10.1002/047167849x.bio077.pub2>
- Azhaar, Hanifah, D., & Hawazin. (2018). Pabrik Natrium Hidroksida Dari Garam NaCl Dengan Proses Elektrolisis Sel Membran. *Institut Teknologi Sepuluh Nopember*, 1–8. <https://repository.its.ac.id/eprint/57166>
- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia Ekspor. In *www.bps.go.id*.
- Bandar Standar Nasional. (2016). Lemak Tengawang Sebagai Bahan Baku. *Standar Nasional Indonesia, SNI 2903*.
- Basiron, Y. (2005). Palm Oil, Di Dalam Shahidi F, Editor. *Bailey's Industrial Oil And Fat Products Edisi Ke 6 Vol 2. Edible Oil And Fat Products: Edible Oil*. John Wiley & Son Inc. Hoboken.
- Bhosle, B. M., & Subramanian, R. (2005). New Approaches In Deacidification Of Edible Oils - A Review. *Journal Of Food Engineering*, 69(4). <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2004.09.003>
- Bidilah, S. A., Rumape, O., & Mohamad, E. (2017). *Optimasi Waktu Pengadukan Dan Volume KOH Sabun Cair Berbahan Dasar Minyak Jelantah*. 12(6), 55–60.
- Dari, D. W., Astawan, M., & Suseno, S. H. (2018). Characteristics Of Sardin Fish Oil (*Sardinella Sp.*) Resulted From Stratified Purification. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 456. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i3.19766>
- Destiana, I. D., & Mukminah, N. (2021). *Teknologi Minyak Lemak* (Issue May).
- Esa Pangarsa Gusti, R., & Zulnely. (2015). Pemurnian Beberapa Jenis Lemak Tengawang Dan Sifat Fisiko Kimia. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 33(1), 61–68. <https://doi.org/10.20886/jphh.v33i1.639.61-68>
- Hidayat, N., Darmawan, M. A., Intan, N., & Gozan, M. (2019). Refining And Physicochemical Test Of Tengawang Oil Shorea Stenoptera Origin Sintang District West Kalimantan. *IOP Conference Series: Materials Science And Engineering*, 543(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/543/1/012011>
- Huang, J., & Sathivel, S. (2010). Purifying Salmon Oil Using Adsorption, Neutralization, And A Combined Neutralization And Adsorption Process. *Journal Of Food Engineering*, 96(1). <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.06.042>

- Istomo dan Hidayati, T. 2010. Studi Potensi dan Penyebaran Tengkawang (*Shorea spp.*) di Areal IUPHHK-HA PT. Intracawood Manufacturing Tarahan, Kalimantan Timur. *Jurnal Silvikultur Tropika*. Vol. 01 No. 01: 11-17. IPB. Bogor.
- Ketaren, S. (2005). Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. In *Universitas Indonesia Press* (Issue 2).
- Kheang, L. O. H. S. O. H., May, C. Y., & Foon, C. S. I. T. (2006). Recovery And Conversion Of Palm Olein-Derived Used Frying Oil To Methyl Esters For Biodiesel. *Journal Of Oil*, 18(June 2017), 247–252.
- Kurniati, Y., & Susanto, W. H. (2015). The Effect Of Naoh And Content Of Free Fatty Acid (FFA) On CPO To The Quality Of Palm Oil Post Neutralization. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 193–202.
- Kusumaningtyas, V. A., Sulaeman, A. And Yusneli., (2012). The Potential Of Tengkawang Seed Fat On Food Microbial Content In Making Wet Noodles. *Bionatura J. Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik*, 14(2), 140–147.
- Leksono, B., & Hakim, L. (2018). Keragaman Kandungan Lemak Nabati Spesies *Shorea* Penghasil Tengkawang Dari Beberapa Provenans Dan Ras Lahan. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 12(2), 212. <https://doi.org/10.22146/jik.40155>
- Levenspiel, O. (1999). Chemical Reaction Engineering. In *Industrial And Engineering Chemistry Research* (Vol. 38, Issue 11). <https://doi.org/10.1021/ie990488g>
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal TEDC*, 11(1), 53–59.
- Mas'ud, F., Muchtadi, T. R., Hariyadi, P., & Tri, H. (2008). Optimasi Proses Deasidifikasi Minyak Sawit Untuk Meminimalkan Kerusakan Karotenoid Dalam Pemurnian Minyak Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq). *Forum Pascasarjana*, 31(1), 25–36.
- MSDS. (2019). Lembar Data Keselamatan Bahan Sodium Hidroksida. *Phase Equilibria In Binary Halides*, 1907.
- Musyaroh, M., & Hidayat, N. (2018). Pengaruh Lama Waktu Pengadukan Dan Konsentrasi Naoh Pada Proses Pemurnian Minyak Goreng Superworm (*Zophobas Morio*). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(2), 81–88.
- Neliyanti, N., (2013). Tengkawang Embryosomatic Regeneration (*Shorea Stenoptera Burck*) At Several Concentrations Of Growth Regulating Substances GA3 And BAP. *J. Chem. Information And Modeling*, 2(2), 82– 90.
- Oktariani, Putri., Mursalin., Dan Mursyid. (2021). Pengaruh Substitusi Lemak Kakao Dengan Lemak Tengkawang Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Dark Chocolate. S1 Thesis. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Perdana, F. K., & Hakim, I. (2014). Pembuatan Sabun Cair Dari Minyak Jarak Dan Soda Q Sebagai Upaya Meningkatkan Pangsa Pasar Soda Q. *Teknik Kimia*, 02(1).
- Pesona Nuansa, M. P., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2016). Karakteristik Kimia Fisik Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaeal.*) Pasca Netralisasi (Kajian Konsentrasi Naohdan Lama Waktu Proses). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 1–10.
- Pestana-Bauer, V. R., Zambiasi, R. C., Mendonça, C. R. B., Beneito-Cambra, M., & Ramis-Ramos, G. (2012). Γ -Oryzanol And Tocopherol Contents In Residues Of Rice Bran Oil Refining. *Food Chemistry*, 134(3), 1479–1483. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.03.059>

- Purwaningsih, P. (2004). R E V I E W: Ecological Distribution Of Dipterocarpaceae Species In Indonesia. *Biodiversitas Journal Of Biological Diversity*, 5(2), 89–95. <https://doi.org/10.13057/Biodiv/D050210>
- Putriningtyas A, Agustin N.F, Pradhika, K. Puspitasari A. 2007. Pembuatan Press Hidrolik untuk Pengambilan Minyak dari Biji-Bijian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ratih, R., Wuriyanti, H., & Oktavianawati, I. (2016). Karakterisasi Dan Penentuan Komposisi Asam Lemak Dari Hasil Pemurnian Limbah Pengalengan Ikan Dengan Variasi Alkali Pada Proses Netralisasi. *Jurnal Berkala Sainstek*, 4(1), 19–23.
- Riska and Manurung, T. F., 2018. Vegetative Morphology of Tengawang Tree Species (*Shorea* spp) in Mensiau Village, Batang Lupar District, Kapuas Hulu Regency. *J. Tengawang*, 8(2), 110–121.
- Saridan, A., Fernandes, A. And Noor, M., (2013). Distribution And Potential Of Tengawang Trees In Lebanan Research Forest, East Kalimantan. *J. Penelitian Dipterokarpa*, 7(2), 101–108.
- Soekarto, Soewarno, T. (1990). Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan Bogor. In *IPB Pers*.
- Soetjipto, H., Tindage, A., & Cahyani, N, M. (2018). Pengaruh Pemurnian Degumming Dan Netralisasi Terhadap Profil Minyak Biji Labu Kuning (*Curcubita Moschata* D.). *Jurnal Konversi*, 7(1), 49–56.
- Sugihartono, Rahmawati, D., & Priatni, A. (2019). Characterization of Sulfited Fat from Limed Hides Fleshing as a Leather Fatliquor. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 355(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/355/1/012098>
- Thiagarajan, T. And Tang, T.S., (1991). Refinery Practices And Oil Quality. PORIM International Palm Oil Conference (Chemistry And Technology), 1, Pp. 254-266.
- Winarni, E. S. Sumadiwangsa Dan Dendy Setyawan. (2004). Pengaruh Tempat Tumbuh, Jenis Dan Diameter Batang Terhadap Produktifitas Pohon Penghasil Biji Tengawang. *Jurnal Balai Besar Penelitian Dipterocarpaceae* 8 (2):11-20.
- Yadav, P., Pandey, J. P., & Garg, S. K. (2011). Biochemical changes during storage of chocolate. *International Research Journal of Biochemistry and Bioinformatics*, 1(10), 242–247. <http://www.interestjournals.org/IRJBB>
- Zin, M. (2006). Process Design In Degumming And Bleaching Of Palm Oil Research Vote No : 74198 Centre Of Lipids Engineering And Applied Research. *Design*.
- Zuliani., Yustinah., & Hartini. (2015). Pengaruh Konsentrasi Aktivator Naoh Pada Proses Pembuatan Arang Aktif Terhadap Kualitas Minyak Bekas Setelah Proses Pemurnian. *Jurnal Teknik Kimia*, November 2015.
- Zulnely,. Gusti, R Esa Pangarsa,. Dan Kusmiyati, Evi. (2012). Pemanfaatan Tengawang. *Majalah Ilmiah Populer Bidang Keteknikan Kehutanan dan Pengolahan Hasil Hutan. Forpro*. 1(2) : 1-5.