

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K., (2018). Manfaat Minyak Zaitun untuk Kesehatan. Available at: <https://www.alodokter.com/manfaat-minyak-zaitun-untuk-kesehatan>[Accessed September 5, 2019].
- AOAC (Asosiasi Ahli Kimia Analitis Resmi). (1990) Metode Analisis Resmi.
- Agree Wista Habeahan 2021, Penentuan Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Biji Bunga Matahari. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Agustina, N. A., (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Stabilisasi Minyak Biji Labu kuning.
- Amarudin, A., & Ulum, F. (2018). Desain Keamanan Jaringan Pada Mikrotik Router OS Menggunakan Metode Port Knocking. *Jurnal Teknoinfo*, 12(2), 72–75.
- Apriyanto Mulyono. 2019. Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Komoditas kelapa. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan masyarakat* 3(2):179-83.
- Apriyanto, M. (2020). Recovery Protein by Product Virgin Coconut oil. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 9(1), 14-18.
- Ardila, Tri. 2020. Uji Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Daun Teh (*Camelia sinensis*) Berdasarkan Tahun Pangkas Di Kebun Teh Wonosari Lawang.Skripsi. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Arghya M., & Surajit M. 2018. Double Frying of Food Products – A Lethal Practice. *Journal of Food Engineering*. 245 (2): pp. 269-278. doi:10.13140/rg.2.2.19855.74403.
- Arghya M., & Surajit M. 2018. Double Frying of Food Products – A Lethal Practice. *Journal of Food Engineering*. 245 (2): pp. 269-278. doi:10.13140/rg.2.2.19855.74403.
- Arlene, A., Suharto I., & Jessica, J, N. (2010). Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Pada Ekstraksi Biji Kemiri dengan Penekanan Mekanis. *Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Pada Ekstraksi Biji Kemiri dengan Penekanan Mekanis*.
- Arsic, S., Nikolic, D., & Zivkovic, Z. (2017). Hybrid SWOT-ANP-FANP Model For Prioritization Strategies Of Sustainable Development Of Ecotourism in National Park Djerdap, Serbia. *Forest Policy and Economics*, 80, 11-26.

- Aryani. (2014). Rumah Kacang Aryani. (on line). Retrieved juli 20, 2016, from blogspot.co.id/2014/03/harga.html: <http://rumah kacang aryani>.
- Azizah, D.N. dan Faramayuda, F., 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode AlCl₃ Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao L.*). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2).
- Barki, T., Kristiningrum, N., Puspitasari, E., & Fajrin, F. A. (2017). Penetapan Kadar Fenol Total dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Minyak Jahe Gajah (*Zingiber Officinale*)(Determination Of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity Of Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Var. Officinale*) Oil). *Pustaka Kesehatan*, 5(3), 432 - 436.
- Dauqan, E.M.A., Sani, H.A., Abdullah, A., dan Kasim, Z.M. (2011). Fatty acids composition of four different vegetable oils (red palm olein, palm olein, Universitas Sumatera Utara 56 corn oil and coconut oil) by gas chromatography. *International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering (IPCBE)*. Halaman 31-34.
- Dita, P. E. S., Al Fahrezi, A., Prasetyawan, P., & Amarudin, A. (2021). Sistem Keamanan Pintu Menggunakan Sensor Sidik Jari Berbasis Mikrokontroler Arduino UNO R3. *Jurnal Teknik Dan Sistem Komputer*, 2(1), 121–135.
- Djarkasi G. S., Raharjo., Noo dan Sudarmadji. (2008). Stabilitas Oksidatif Minyak Biji Kenari (*Canarium indicum* Dan *Canarium vulgare*) Selama Penyimpanan Pada Suhu 30 Dan 40°C. *Jurnal teknologi Dan Industri Pangan.*, Vol XIX. No.2 th. 2008.
- Djarkasi, G. S., Raharjo, S., Noor,Z., & Sudarmadji, S. (2007). Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. *agriTECH*, 27(4).
- Djarkasi, G., S. Rahrjo, Z., Noor., & Sudarmadji., S. (2007). Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. *Agritech*, 27 (4) : 165-170.
- Djarkasi, G.S.S. (2016). Teknologi Pengolahan Minyak Kenari. *Tropical Plant Curriculum Project Sam Ratulangi University*.
- Djarkasi, G.S.S. et al. (2017). Chemical Composition and Antioxidant Properties of Kenari (*Canarium 86 Indicum*) Nut. *The Pharmaceutical and Chemical Journal*, 4 (4), pp, 79-84.
- Djarkasi, G.S.S., E.J.N. Nuraly, M., F. Samual., & L.E. Lalujan. (2011). *Analysis Of Bioactive Compound In Canarium Nut (Canarium Indicum L)*. Retrieved Januari 10, 2019, from <http://seafast.ipb.ac.id/tpcproject/wpcontent/uploads/2012/07/tpc kenari>.
- Djasibani, H. (2013). Potensi Antioksidan dan Pengaruh Ekstrak Kulit Ari Kenari Sebagai Bahan Pengawet Bakso (*Doctoral Dissertation, Tesis. Manado (ID) : Universitas Sam Ratulangi*).

- Eka, B., & Rochima, E. (2016). Pengaruh Metode Rendering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Ekstrak Kasar Minyak Ikan Lele. VII(1), 1–5. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fadlan., & Hamdja. (2015). Analisis Pemasaran Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK) Kenari di Pulau Makian Provinsi Maluku Utara. *Risalah Kebijakan Pertanian dan Lingkungan* Vol.2 No.1 pg.25-32
- Fahmi & Candra, I. V. M. (2016). Pengaruh Tekanan Press dan Waktu Pengepresan Terhadap Perolehan Minyak Kelapa Sawit dengan Metode Pengepresan Hidrolik (*Effect of Pressure Press and Pressing Time on Crude Palm Oil Yield using Hydraulic Pressing Methode*) (Doctoral dissertation, UNDIP)
- Farahmandfar R, Asnaashari M and sayyad R. 2015. Comparison Antioxidant Activity of Rice Bran Extracted From Different Extraction Methods And Its Effect on Canola Oil Stabilization. *Journal of Food Science Technology* 52 (10) : 6385-6394.
- Fatoni, A., & Cocorda, P.M. (2012). Kajian Awal Biji Buah Kenari Yang Masak Sebagai Bahan Minyak Nabati Kasar. Retrieved November 15, 2016, from <http://publication.gunadarma.ac.id/bitstream/123456789/1/20407128>
- Fibriyanti, K., I., Kukuh, M., dan Novy, E. 2019. Pengaruh Ekstraks Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Daya Hambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus Mutans*. *Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, Universitas Muhammadiyah: Jember.
- Fitantri, A.L., N.H.R Parnato., D. Praseptiangga. 2014. Kajian karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik fruit leather nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (1): 24-26.
- Fitri, A., Maulud, K. N. A., Pratiwi, D., Phelia, A., Rossi, F., & Zuhairi, N. Z. (2021). Trend Of Water Quality Status In Kelantan River Downstream, Peninsular Malaysia. *Jurnal Rekayasa Sipil (JRS-Unand)*, 16(3), 178–184.
- Gaspersz, (1991). *Metode Perancangan Percobaan*. Armico, Bandung
- Gelaloy Y. (2013). Studi kelayakan Pengaruh penambahan Tempurung Kenari Terhadap Kuat Lentur Beton f'c 25 MPa sebagai pengganti Agregat Kasar. *Jurnal Tugas Akhir*. Universitas Tribuana Tungadewi Malang.
- Ghasemzadeh A, Jaafar H.Z.E, Juraimi A.S, Meigooni A.T, 2015. Comparative Evaluation of Different Extraktion Techniques and Solvents for the Assay

of Phytochemicals and Antioxidant Activity Hashemi Rice Bran. *Molecules Journal* 2015, vol.20, pp. 10822-10838.

Hadipoetyanti, E. (2012). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Bogor, *Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*.

Hidayati, C. D. (2013). *Aktivitas antibakteri dan bioautografi ekstrak aseton kulit buah kakao (Theobroma cacao L.) Terhadap Streptococcus mutans dan Escherichia coli* (Doctoral dissertation. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.

Katja, D.G. (2012). *Kualitas Minyak Bunga Matahari Komersial dan Minyak Hasil Ekstraksi Biji Bunga Matahari (Helianthus annus L.)*. *Ilmiah Sains*, 12(1):59-61.

Langi, P.N. (2013). *Isolasi dan Identifikasi Senyawa X Ekstraksi Etanol Biji Kenari (Canarium Indicum L) Yang Diperoleh Dari Pasar Madano*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (1), 1-15.

Lawalata, V.N. (2014). *Kajian Pemanfaatan Kenari (Canarium Ovatum) Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Sagu Mutiara*. *Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor*.

Lawalata, V.N., I.W. Budiastara, & B. Haryanto. 2004. *Peningkatan Nilai Gizi, Sifat Organoleptik dan Sifat Fisik Sagu Mutiara dengan Penambahan Kenari (Canarium ovatum)*. *Agritech* 24 (1) : 9-16.

Lembang, I. R. (2016). *Uji kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado*. *PHARMACON* 5,(4).

Libono, S. (2013). *Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Kenari (Canarium Indicum) Dengan Metode DPPH*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (2).

Mahandari, C.P., Wiwik., & A. Fatoni. (2011). *Perbandingan Minyak Nabati Kasar Hasil Ekstraksi Buah Kepayang Segar Dengan Kluwek*. *Prosiding Seminar Nasional*.

Mailoa. (2015). *Kajian Senyawa Bioaktif Buah Kenari Segar (Canarium Vulgare Leenh)*. *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unversitas Pattimura, Ambon*.

Masyitah, N. (2007). *Farmaka*, 16, pp. 10-15.

Media Informasi Kesehatan Indonesia. (2012). *Buah Kenari*. <http://www.kesehatan123.com>.

- Mehlenbacher, VC. (1960). Metode Analisis Yang Lebih Baru Untuk Industri Lemak dan Minyak. *Jurnal Masyarakat Kimiawan Minyak Amerika*, 37 (11), 613 - 617.
- Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *J. Kim. Val. J. Penelit. dan Pengemb. Ilmi Kim*, 1(2), 130-136.
- Nafy, A., C.H. P. Maqdziz., & M. Maryanto. 2018. Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis L.*) Dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim . *Jurnal Agroteknologi* 12(2): 126-137.
- Naik, Aduja, S.N. Raghavendra, dan K.S.M.S. Raghavarao. 2012. Production Of Coconut Potein Powder From Coconut Wet Processing Waste and Its Characterization. *Applied Biochemistry and Biotechnology* 167 (5): 1290-1302.
- Nasaretnam, K., Meganathan, P, 2011. Tocotrienols : Inflammation and cancer. *Ann Nurt, Acad, Sci.* 1229-: 18-22S
- Nokkaew, R., V. Punsuvon, T. Inagaki, and S. Tsuchikawa. 2019. Determination of Carotenoids and DOBI Content in Crude Palm Oil by Spectroscopy Techniques: Comparison of Raman and FT-NIR Spectroscopy. *International Journal of GEOMATE*. Vol. 16. Mar:92–98.
- Nouri, L., Nafchi, A.M., And Karim, A.A. (2011). Phytochemical, Antioxidant, Antibacterial And α -Amylase Inhibitory Properties of Different Extract From Betel Leaves. *Industrial Crops And Products*. 62 (2014) 47-52.
- Patil, Umesh, dan Soottawat Benjakul. 2018 Coconut Milk and coconut oil: Their Manufacture Associatedwith Protein Functionality. *Journalof Food Science* 83(8): 2019-27.
- Purnamasari, N., Andriani, MAM, & Kawiji, K. (2013). Pengaruh Jenis Pelarut dan Variasi Suhu Pengering Spray Dryer Terhadap Kadar Karatenoid Kapang Oncom Merah (*Neurospora sp.*). *Jurnal Teknosain Pangan* , 2(1).
- Putriningtyas, et al, (2007). Pembuatan Press Hidrolik untuk Pengambilan Minyak dari Biji-Bijian. *Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Rahman Hamida Rahman. (2019). Kajian Komposisi Kimia, Nilai Nutrisi, dan Etnofarmakologis Tanaman Genus Kenari. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6.1, 325-333.
- Rehman, R., M., Akram, N., Akhtar, Q., Jabeen, T., Saeed, S., M., A., Shah, K., Ahmed, G., Shaheen, dan H., M., Asif. 2011. Zingiber Officinale Roscoe (Pharmacological Activity). *Journal of Medicinal Plants Research*. 5: 344-348.

- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven, *Jurnal Fishtech* 2(1) :53-68.
- Risnawati, R., Rais, M., & Lahming, L. (2018). Analisis Kelayakan Teknis dan Ekonomi Pada Pengeringan Biji Kenari (*Cannarium Indicum L.*) Dengan menggunakan Alat Pengering Tipe Cabinet *Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 80-92. Kenari, B., Pengeringan, A. T., & Ekonomi, C. D.
- Sarungallo, Z. L. (2020). Pengaruh metode ekstraksi terhadap mutu kimia dan komposisi asam lemak minyak buah merah (*Pandanus conoideus*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 24(3).
- Schmidt, S., M. Zietz., M. Schreiner., S. Rohn., L.W. Kroh., A. Krumbein. (2009). Genotypic and Climatic Influences on the Concentration and Composition of Flavonoids in Kale (*Brassica oleracea var. sabellica*). *Food Chemistry*. 119: 1293–1299.
- 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.
- Sri Handajani, G, Jati, Manuhara, & R. Baskara, K, Anandito 2010, Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Sensoris Minyak Wijen (*Sesamum Indicum L.*) Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, universitas Sebelas Maret, Ketingan Solo.
- Suhartati Djarkasi, G.S., Sri, R., & Slamet, S. (2007). Sifat Fisik Kimia Minyak Kenari. *Agritech*, 27(4).
- Sulaksono, F. B. dan Syamsudin. 2012. Koreksi Kadar Flavonoid dan Toksisitas dalam Ekstrak Tempuyung (*Sonchus Arvensis*) dan Pegagan (*Centella Asiatica*). *Jurnal Konversi* 1(2): 33-42.
- Surbakti, M. (2011). Penentuan Kualitas dan Komposisi Minyak Hasil Ekstraksi dari Biji Bunga Matahari yang Tumbuh di Daerah Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang. *Agrium*. 16(3):128-129.
- Suriyawati, N. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 96% kombinasi rimpang kunyit putih (*Curcuma zedoaria Rosc.*) dan buah pare (*Momordica charantia L.*) menggunakan metode DPPH (Doctoral dissertation Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Sutikno, E. (2015). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Gangguan Kesehatan Mental Pada Lansia : Studi Cross Sectional Pada Kelompok

Jantung Sehat Surya Group Kediri Factors Associated With Mental Health Disorder in the Elderly : a Cross Sectional Study on Kelompok Jantung. *Jurnal Wiyata*, 2, 1–8.

Sutiofani, R., Riyanta, A. B., & Purgiyanti, P. (2021). Pengaruh Rasio Biji Kemiri dan Pasir Hitam Sebagai Media Sangrai Terhadap Karakteristik Fisik Minyak Kemiri Daerah Kalimantan. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 2021, 18.2: 392-401.

Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., & Manurung, E. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol Dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53-56.

Wahyuni, L. (2000). Mempelajari Pengaruh Suhu, Waktu dan Tekanan Pengempaan Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Kulit Biji Mete. ITB. Bogor.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wong, Y.F., dan Basiron, Y. (2014). UPLC method for the determination of vitamin E homologues derivatives in vegetable oils, margarines and suplement capsules using pentafluorophenyl column. *Talanta*. Halaman 299-306.

Wulan, Septia Eka, 2011. inilah Lemak Yang Yang Baik Bagi Tubuh. Review. Balai Penelitian kehutanan, Bogor.