

DAFTAR PUSTAKA

- Arlene, A. (2010). Ekstraksi minyak kemiri dengan pengepresan mekanik. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 6–10.
- Arlene, A. (2013). Minyak kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 6–10.
- Darmawan, S. (2006). Ekstraksi dan pemurnian minyak kemiri dengan arang aktif dan bentonit. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 24(5), 413–423.
- Farrachy, W., Safitri, S., Syaifudin, R., & Pratama, M. R. (2024). Analisis kuantitatif kandungan minyak pada kemiri (*Aleurites moluccana*) menggunakan metode ekstraksi soklet. *Journal of Polymer Chemical Engineering and Technology*, 2(1), 1–6.
- Hamdani, H. (2014). Teknik ekstraksi bahan alam: Metode maserasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 112–120.
- Hartanti, A. (2015). Teknik pengepresan mekanik pada pengolahan minyak nabati. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 34–40.
- Ketaren, S. (1986). Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. UI Press.
- Koireowa, T. (2012). Proses maserasi dalam ekstraksi senyawa bioaktif. *Jurnal Teknologi Kimia*, 3(3), 56–61.
- Lalu, N. A., Basrin, N., Ngongo, S., & Kolo, M. (2022). Penguatan usaha minyak kemiri melalui BUMDes Desa Lewangera Kecamatan Keo Tengah Kabupaten Nagekeo. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(5), 16–20.
- Melya, S., Sulhatun, S., Suryati, S., Masrulita, M., & Bahri, S. (2022). Proses pembuatan minyak kemiri hitam dengan metode penyangraian (roasting). *Chemical Engineering Journal Storge (CEJS)*, 1(4), 67–78.

- Nababan, J. (2018). Pengaruh metode pemanasan terhadap mutu minyak kemiri. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 78–84.
- Nofrin, N. (2012). Metode ekstraksi bahan aktif dari tanaman. Pustaka Pelajar.
- Paimin, F. R. (1997). Kemiri: Budidaya dan prospek bisnis. Penebar Swadaya.
- Putri, E. M. (2019). Uji kualitas minyak kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Willd) dengan metode pengepresan menggunakan variasi suhu dan ukuran biji (Skripsi, Universitas Jember). Gudang Universitas Jember.
- Sulhatun, S., Sarah, S., Masrulita, M., Sylvia, N., & Ginting, Z. (2023). Pengaruh perbandingan minyak kemiri dan minyak bunga lavender terhadap sifat lilin aromaterapi: Formulasi lilin aromaterapi berbasis minyak kemiri dengan penambahan minyak bunga lavender. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 12(1), 12–22.
- Sulhatun, & Masrulita. (2020). Pengaruh Temperatur dan Waktu Pemasakan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri dengan Menggunakan Cara Basah. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1), 46–57.
- Yusnita, E., Wiyono, B., & Setyawan, D. (2017). Pengaruh suhu dan waktu pemasakan biji kemiri terhadap sifat minyak. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 17(2), 101–102.