

## DAFTAR PUSTAKA

- Alshekhli, O., Foo, D. C. Y., Hii, C. L., Law, C. L. 2011. *Process Simulation and Debottlenecking for an Industrial Cocoa Manufacturing Process*. Food and Bioproducts Processing.
- Amraini, Said Zul., Rionaldo, Hari., Kurniawan, Nyoman., Zulfansyah. 2011. *Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao*. Pekanbaru : Universitas Riau.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station, Washington
- Arzayah, Dewi dan Mutiar, Sri. 2018. *Effect Of  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  Concentrate On The Yield Of Cocoa Oil*. Padang : Universitas Dharma Andalas.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman (ribu ton), 2000-2017\**. Direktorat Jendral Perkebunan. Jakarta
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Produksi Kemiri Perkebunan Rakyat, 2008-2017*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Padang
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-1684-1998 tentang kemiri*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4462-1998 tentang minyak kemiri*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Cundari, Lia., Salpiana., Wijaya, Chandra Karta., Sucia, Arini. 2014. *Pengaruh Penggunaan Solven Natrium Karbonat ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ) Terhadap Absorpsi  $\text{CO}_2$  Pada Biogas Kotoran Sapi Dalam Spray Column*. Inderalaya Ogan Ilir : Universitas Sriwijaya.
- Darmawan, Saptadi. 2006. *Pembuatan Minyak Kemiri Dan Pemurniannya Dengan Arang Aktif Dan Bentonit*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol.24 No. 5 (413-423)
- Estrada, Ferek., Gusmao, Roben., Mudjijati., Indraswati, Nani. 2007. *Pengambilan Minyak Kemiri Dengan Cara Pengepresan Dan Dilanjutkan Ekstraksi Cake Oil*. Widya Teknik Vol.6 No. 2, 2007 (121-130)
- Lumbantoruan, Dina., Rohanah, Ainun., Rindang, Adian. 2014. *Uji Pengaruh Suhu Pemanasan Biji Kemiri Dengan Menggunakan Oil Press Tipe Ulir Terhadap Rendemen Dan Mutu Minyak Yang Dihasilkan*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Nugraheni, Dyaning Tiyas. 2011. *Analisis Penurunan Bilangan Iod Terhadap Pengulangan Penggorengan Minyak Kelapa Dengan Metode Titrasi*

*Iodometri*. Pekanbaru : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

Rodriguez P., Elevina P'ereza and Romel Guzm'an. 2009. *Effect of the types and concentrations of alkali*. J. Sci Food Agric Vol. 89; 1186- 1194

Saptadi, Dermawan. 2006. *Pembuatan Minyak Kemiri Dan Pemurniannya Dengan Arang Aktif Dan Bentonit*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol.24 No.5; 413-423

Setiawan, Anton. 2016. *Pengaruh Temperatur dan Tekanan Terhadap Perolehan Rendemen dan Kualitas Minyak Kemiri Dengan Menggunakan Penekan Hidrolik*. Semarang : Universitas Diponegoro.

Sinaga, Robert., Desrial., Wulandani, Dyah. 2016. *Karakteristik Fisik dan Mekanik Kemiri*. IPB. Bogor.

Sudarmaji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Rahardi, F. 2015. *Mengolah Kemiri Agar Harganya Selangit*. <https://www.floresa.co/2015/11/9/mengolah-kemiri-agar-harganya-selangit/>

Wibowo, santiyo. 2007. *Pengaruh Kondisi Biji, Suhu dan Lama Pengempaan Terhadap Rendemen Dan Sifat Kimia Minyak Jarak Pagar*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan.

Widayat, H. P. 2013. *Quality Impovement of cocoa powder Through Fat Extraction*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Inadonesia, Vol.5 No. 2 ; 12-16

Wiyono, Bambang. 1995. *Pengolahan Minyak Kemiri Dengan Cara Pelarutan Dan Pengempaan*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol.13 No.3 (110-117).

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang