

DAFTAR PUSTAKA

- Abigor, R.D., Uadia, P.O., Foglia, M.J., Scott, K & Savari, J. (2002). Partial Purification and Properties of Lipase from Germinating Seeds of *Jatropha curcas* L. *JAOCS*, 79(11) : 1123-1126
- Alonso, L., M.J. Fraga & M. Juarrez. (2000). Determination of Trans Fatty Acids and Fatty Acids Profiles in Margarine Marketed in Spain. *JAOCS*, 77(2): 131-136.
- APCC. (2000). *Annual Report of APCC*, Jakarta, p. 93-94.
- Arancon RN Jr. (1997). *Asia Pacific Forestry Sector Outlook: Focus on Coconut Woo*. Working Paper Series, Asian and Pacific Coconut Community, Bangkok
- Barus, P. (2007). *Studi Reaksi Interesterifikasi Antara RBDPS Dengan Minyak Kelapa Atau Minyak Kemiri Menjadi CBS Atau Margarin Yang Mengandung Asam Lemak Omega-3 Dan Omega-6 (Studi Kasus di UPT Perpustakaan USU)*. Disertasi, Ilmu Kimia, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fessenden, R.J & J.S. Fessenden. (1986). *Kimia Organik, Edisi Kedua*. Pujaatmaka, A.H. Jakarta : Erlangga.
- Fruhwald A, Peek RD & Schulte M. (1992), *Utilization of Coconut Timber from North Sulawesi, Indonesia*. Research Report. Hamburg, 352 p.
- Ginting, E. (1995). Sintesis 12-(kloro)-metil okta Deka-9-ene-1-1oat Dari Minyak Jarak (*Ricinus Communis* Linn) Melalui Reaksi interestifikasi dan Klorinasi, Jurusan Kimia FMIPA USU : Medan
- Haumann, B.F. (1997). Nutritional Aspects on n-3 Fatty Acids. *INFORM*. 18(5)
- Husum, T.LPedersen., L.S., Nielsen, P.M., Cristensen, M.W., Kristensen. D & Holm, H.C. (2004), Enzymatic Interesterification : Process Advantages and Product Benefits, *Palm Oil Developments*, 39: 7-10.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI Press
- Ketaren, S. (2005). *Pengantar Teknologi; Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI Press
- Killmann W. (1988). *How to Process Coconut Palm Wood*. Vieweg Verlag : Braunschweig, 76 p.
- Kurniven, J.P., Sjovallo, O., Tahvonon. R., Anklam & Kallio, H. (2003). Rapid MS Method for Analysis of Cocoa Butter TAG. *JAOCS*. 79(7):621-626.
- Kusdianti & Meirandi, E.R. (2005). *Tinjauan Tentang Bunga Jarak (Ricinus Communis Linn)*. Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Bandung : UPI.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.

- Kusumaningsih, T & Saryoso, R. (2006). *Bioteknologi* 3 (1) : 20-26 Mei 2006. ISSN : 0216-6887. Kimia FMIPA, UNS.
- Liu, K. J., Chang, H. M & Liu, K. M. (2007). Enzymatic Synthesis of Cocoa Butter Analog Through Interesterification of Lard and Tristearin in Supercritical Carbon Dioxide by Lipase. *J. Food Chem.* 100: 13031311
- Lubis. A. (1992). "Kelapa (*Cocos Nucifera*, L)". Pusat Penelitian Perkebunan Bandar Kuala Marihat Ulu. Pematang Siantar, Sumatera Utara
- Maulina, J. (2004). Pembuatan Pengganti Mentega Coklat (CBS) Melalui Reaksi Interesterifikasi Antara Minyak Kelapa, Stearin Kelapa Sawit Yang Diperkaya Omega-3 (n-3) Etil Ester Asam Lemak Ikan Sardencis dengan Menggunakan Katalis Natrium Etoksida. *Jurnal Penelitian Bidang Ilmu Pertanian*. Vol. 2 (3)
- Mawarni, R. (2006). *Asam Linoleat Terkonjugasi Penurun Timbunan Lemak*, Pusat Kajian Makanan Dan Obat Tradisional. Lembaga Penelitian UNDIP, Semarang
- Minifie, B. (1989). *Chocolate, Cocoa, and Confectionary*. Third ed. New York
- Nandi, S., Gangopadhyay. S & Ghosh.S. (2004). Production of Medium Chain Glycerides and Monolaurin from Coconut Acid Oil by Lipase-Catalyzed Reactions. *J. Oleo Sci.* 53(10): 497-501
- O'Brien, R.D. (2008). *Fats and Oils. Formulating and Processing For Application*. Edition second. Technomic Publishing Company. Inc. USA.
- O'Brien, RD. (1998). *Fats and Oil Formulating and Processing for Application*, Technomic Publishing Company Inc. USA
- O'Shea, A.M, Devery, R., Lawless, F., Koegh, K., & Stanton, T. (2000). Enrichment of The Conjugated Linoleic Acid Conten in Bovine Milk by Dry Fractination *Int. Dairy J.* 10, 289-294
- Pushparajah, E. dan C.P. Soon. (1984). *Cocoa and Coconut: Progress and Outlook. A report of the Proceeding of the International Conference on Cocoa and Coconuts*. Kuala Lumpur
- Ristanti, E., Suprapti & Anggraeni. (2016). Karakteristik Komposisi Asam Lemak Pada Biji Kakao Dari 12 Daerah Di Sulawesi Selatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 11(1).
- Shukla, V, K, S. (1996). Confectionery Fats, *In R. J. Hamilton (Ed.), Developments in Oils and Fats*, Glasglow: Blackie Academic and Professional.
- Shukla, V, K, S. (1997). Chocolate the Chemistry of Pleasure. *INFORM*. 8(2) February
- Silalahi, J & Tampubolon, S.D.R. (2002). Asam Lemak Trans Dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*. 13(2):184-188.
- Silalahi, J. (1999). Modification of Fats and Oils. *Media Farmasi*. 7(1):1-16.

- Sitorus, M. & J. Purba. (2006). Dehidrasi Risonoleat Minyak Jarak (Castor Oil) Menjadi Linoleat Dan Karakterisasinya Sebagai Usaha Pengolahan Minyak Jarak Untuk Komsumsi, Laporan Penelitian Dosen Muda. Lembaga Penelitian UNIMED. Medan
- Sitorus, M. (2011). Kajian Transformasi Risonoleat Minyak Jarak Menjadi Asam Linoleat Terkonjugasi Melalui Reaksi Dehidrasi Dan Isomerasi. Disertasi, Program Doktor Paska Sarjana, Universitas ANDALAS
- Sitorus, M., Ibrahim, S., Nurdin, H., Darwis, D. (2009). Transformation Of Ricinoleic Of Castor Oil Into Linoleic (Omega-6) And Conjugated Linoleic Acid By Dehydration. *Indo J.Chem.* 9(2)
- Sitorus, M., Ibrahim, S., Nurdin, H & Darwis, D. (2011). Studi Dehidrasi Risinoleat Minyak Jarak Dengan P₂O₅. *Jurnal Ilmu Dasar.* Vol. 12 (2)
- Sitorus. M., Ibrahim.S ., Nurdin. H & Darwis. D. (2011). Isomerasi Linoleat Minyak Jarak Hasil Dehidrasi menjadi Asam Linoleat Terkonjugasi dan Pemisahannya dengan Kromatografi Kolom FasanDiam Silika Gel Terimpregnasi Perak Nitrat. *Jurnal Matematika dan Sains 16* : Inpress
- SNI. (2013). *Minyak Goreng*. BSN (Badan Standarisasi Nasional): Jakarta
- Sujatmaka. (2006). *Minyak Atsiri dan Turunannya*. Yogyakarta : Penebit Aksara
- Sujatmaka. (1992). *Prospek Pasar Dan Budidaya Jarak*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Sukha, D.A. (2003). *Primary Processing of High Quality Trinidad and Tolago Cocoa Beans Target Problems, Options*, Proc.of: Seminar/Exhibition on The Revitalisation of The Trinidad and Tobago Cocoa Industry, Targets, Problems and Options. The Association of Professional Agricultural Scientists of Trinidad and Tobago (APASTT) Faculty of Science and Agriculture, the University of The West Indies, 20stSep. 2003, :27-31.
- Sutiah., K. S. Firdaus & W. S. Budi. (2008). Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Jurnal berkala Fisikal.* 11(2) : 53-58 ISSN : 1410-9662.
- Talpur, M, Y et all. (2009). Effects Frying On Soy Bean, Sun Flower, And Canola Oils. *Journal Analysis Environment Chemical.* Vol. 10. (59)
- Tarigan, J. B. (2005). Pembuatan Pengganti Mentega Coklat (Cocoa Butter Substitutes) Melalui Reaksi Interesterifikasi Antara Refined Bleached Deodorized Palm Oil (Rbdpo) Dan Palm Kernel Oil (Pko) Dengan Menggunakan Katalis Natrium Methoksida. *Jurnal Sains Kimia.* 9(3).
- Velleuneuve. P., Lago. R., Barouh. N & Barea. B. (2005). Production of Congjugated Linoleic Acid Isomers by Dehydration and Isomerization of Castor Bean Oil. *JAOCs.* 82 : 261-270
- Wardhani, I.S. (2004). Distribution of Chemical Compounds of Coconut Wood (Cocos nucifera L.. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kayu Tropis.* Vol 2(1).

Warisno. (1998). *Budidaya Kelapa Kopyor*. Kanisius (Anggota IKAPI): Yogyakarta.

Willis, M. W., R.W. Lencki & A.G. Marangoni, Lipid Modification Strategies in The Production of Nutritional Fats and Oils, *Critical Review in Food Science and Nutrition*, 38(8):639-674



THE
Character Building
UNIVERSITY