

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Sugiyono, S.D dan Koswara S. 1991. perubahan sifat fisiko kimia dan pembentukan komponen toksik selama penggorengan. *Dalam Bio. Pen. Ilmu Teknologi Pangan*. 2 (2) : 49-57.
- Anonim, 1984. Minyak Biji Karet. *Warta Per karetan* 6 (5): 12. Diakses Tanggal 05 April 2013, Makassar.
- \_\_\_\_\_, 2011. Khromatografi Gas. <http://pojok-instrumen.blogspot.com/2011/01/khromatografi-gas.html>. Diakses pada Tanggal 05 April. 2013, Makassar. 2012.
- C.J. Robertson, The Practice of Deep Fat Frying Chemistry & Technology of Deep Fat Frying, Food Technology Symposium 1967 p. 34-36. [9] T.P. Pantzaris, Palm Oil in Frying, Frying of Food:
- Djarmiko, B. dan Widjaja A. P. 1985. Teknologi minyak dan lemak. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Effendi, H. 2003. *Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan*. Kanisius. Yogyakarta. 258 hal.
- Fellows, 2001. Food Processing Technology, Principles and Practices. Boca Raton, Boston, New York, Washington DC. CRC Press.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1978. Food Microbiology. McGraw Hill Book Co. New York.
- G.A. Jacobson, Quality Control of Commercial Deep Fat Frying, Chemistry & Technology of Deep Fat Frying, Food Technology Symposium, 1967, p.42-48.
- Hardjosuwito B, Hoesnan A. 1976. Minyak biji karet, analisis dan kemungkinan penggunaannya. *Menara Perkebunan* 44 (55): 255.
- Hasibuan, R. 2005. Proses Pengeringan. Universitas Sumatera Utara, Sumatera.
- Ikwuagwu OE, Ononogbu IC, Njoku OU. 2000. Production of biodiesel using rubber (*Hevea brasiliensis*) seed oil. *J Industrial Crops and Products* 12:57-62
- Kerleskind, A. 1996. Oils and Fats Manual. Volume I. Paris: Lavoisier TEC dan DOC.

- Ketaren S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Ed ke-1. Jakarta: UI-Press.
- Marsonodan Sigit, P. 2005. Karet. Strategi Pemasaran Budidaya Dan Pengolahan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mittlebach, M., Remschmidt., Claudia. (2004) Biodiesel The Comprehensive Handbook. Boersdruck Ges.m.bH, Vienna.
- Nurcholis M, Sumarsih S. 2007. Jarak Pagardan Pembuatan Biodisel. Yogyakarta: Kanisius. 83p.
- Oyewusi AP, Akintayo ET and Olaofe O. 2007. The Proximate and Amino Acid
- Perkins, G.E. 1967. Formation of non volatile decomposition product in heated fats and oils *dalam* Djatmiko B. Dan A.B. Enie. 1985. Proses penggorengan dan pengaruhnya terhadap sifat fisiko kimia minyak dan lemak. Bogor: Jurusan Teknologi Industri Pertanian. FATETA-IPB.
- Ramadhas, A. S., Mulareedharan, C., Jayaraj, S., (2005), *Performance and emission evaluation of diesel engine fueled with methyls esters of rubber seed oil*, Renewable En-ergy, 30, 1789 – 1800.
- Setiawan, D, H & Andoko, A. 2000. Petunjuk Lengkap Budidaya Karet. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Setyamidjaja D. 1993. Karet: Budidaya dan Pengolahan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sianturi, H. S. D., 2001. Budidaya Tanaman Karet. Universitas Sumatra Utara Press, Medan.
- Sinurat, A, P. 2010. Teknologi Pemanfaatan Hasil Samping Industri Sawit Untuk Meningkatkan Ketersediaan Bahan Pakan Unggas Nasional, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian, Bogor.
- Swern D. 1979. Bailey's industrial oil and fat products. Vol. I 4<sup>th</sup> edition. New York: John Wiley and Son
- Witarsa, 2004. Pengujian Kinerja Surya Dinding Tunggal dan Dinding Ganda Untuk Pengeringan Cabai, Fateta, IPB. Bogor.
- Widododan Hendriadi, 2004. Perbandingan Kinerja Mesin Pengering Jagung Tipe Bak Datar Model Segeempat dan Silinder. Jurnal Enjiniring Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Vol II No. 1.

## LAMPIRAN

### 1. Minyak Biji Karet (4 %)

No	Parameter Uji	Hasil	Satuan	Metode
1.	Asam Kaproat	0,032	%	GC
2.	Asam Kaprilat	0,042	%	GC
3.	Asam Kaprat	0,038	%	GC
4.	Asam Laurat	0,341	%	GC
5.	Asam Myristat	0,333	%	GC
6.	Asam Palmitat	18,442	%	GC
7.	Asam Oleat	52,163	%	GC
8.	Asam Stearat	10,660	%	GC
9.	Asam Linoleat	16,163	%	GC
10.	Asam Linolenat	0,586	%	GC
11.	Asam pentadekanoat	0,055	%	GC
12.	Asam palmitoleat	0,123	%	GC
13.	Asam heptadekanoat	0,109	%	GC
14.	Asam arachidat	0,510	%	GC
15.	Asam eicosatrinoat	0,182	%	GC
16.	Asam lignocerat	0,061	%	GC
17.	Asam nervonat	0,159	%	GC

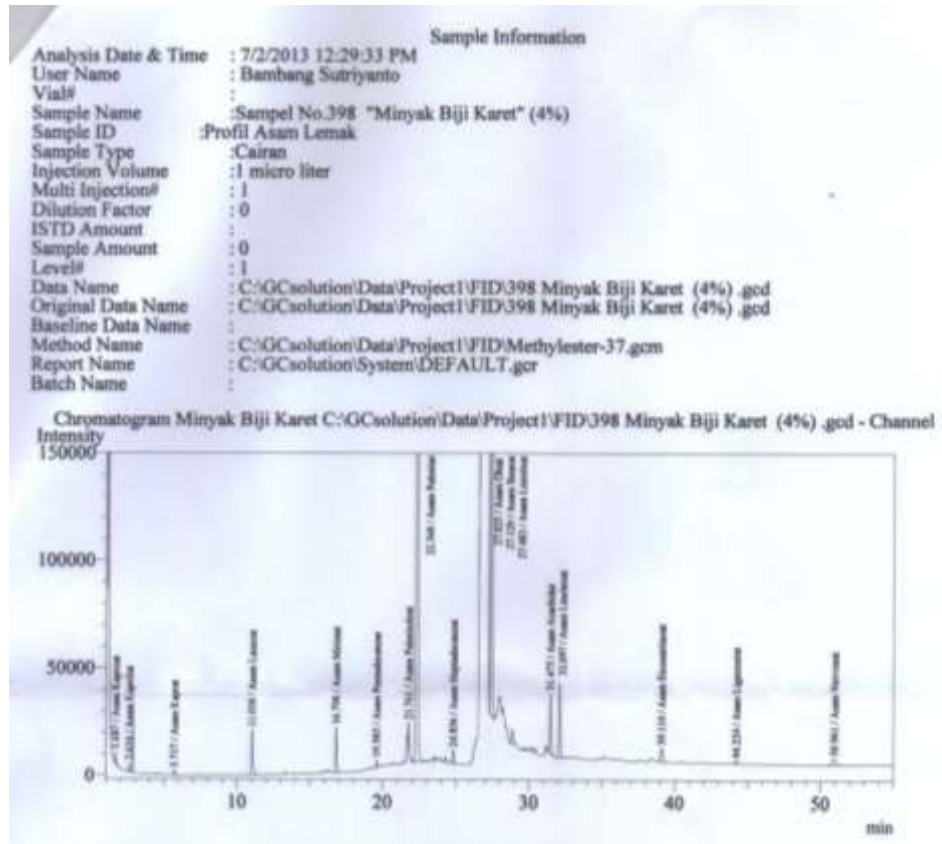
### 2. Minyak Biji Karet (5 %)

No	Parameter Uji	Hasil	Satuan	Metode
1.	Asam Kaproat	0,021	%	GC
2.	Asam Kaprilat	0,040	%	GC
3.	Asam Kaprat	0,035	%	GC
4.	Asam Laurat	0,342	%	GC
5.	Asam Myristat	0,348	%	GC
6.	Asam Palmitat	19,410	%	GC
7.	Asam Oleat	49,784	%	GC
8.	Asam Stearat	10,951	%	GC
9.	Asam Linoleat	16,718	%	GC
10.	Asam Linolenat	0,606	%	GC
11.	Asam pentadekanoat	0,075	%	GC
12.	Asam palmitoleat	0,504	%	GC
13.	Asam heptadekanoat	0,140	%	GC
14.	Asam arachidat	0,493	%	GC
15.	Asam eicosatrinoat	0,307	%	GC
16.	Asam lignocerat	0,066	%	GC
17.	Asam nervonat	0,160	%	GC

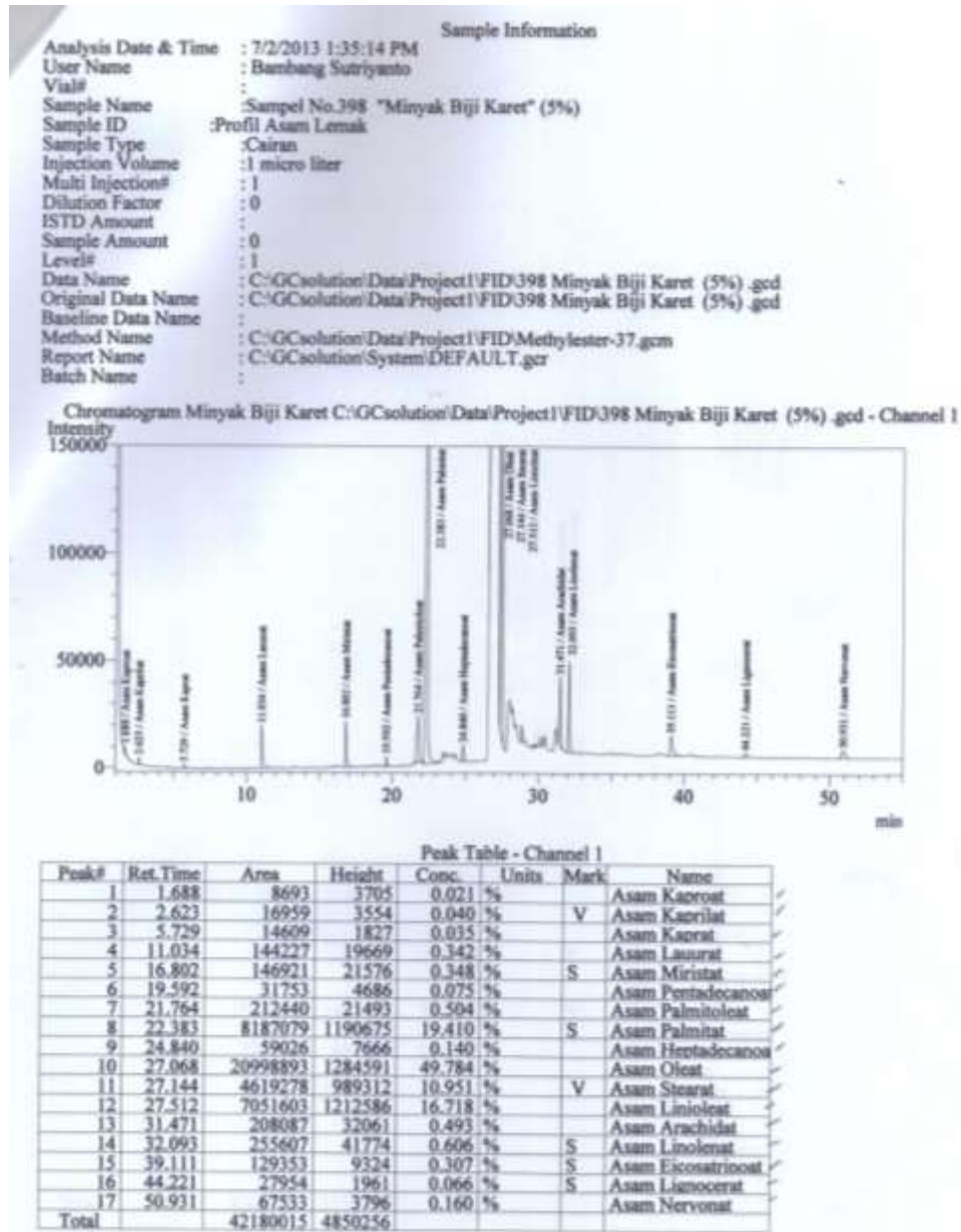
### 3. Minyak Biji Karet (6 %)

No	Parameter Uji	Hasil	Satuan	Metode
1.	Asam Kaproat	0,071	%	GC
2.	Asam Kaprilat	0,063	%	GC
3.	Asam Kaprat	< 0,001	%	GC
4.	Asam Laurat	0,192	%	GC
5.	Asam Myristat	0,459	%	GC
6.	Asam Palmitat	36,439	%	GC
7.	Asam Oleat	23,830	%	GC
8.	Asam Stearat	9,348	%	GC
9.	Asam Linoleat	26,348	%	GC
10.	Asam Linolenat	1,099	%	GC
11.	Asam pentadekanoat	0,105	%	GC
12.	Asam palmitoleat	0,293	%	GC
13.	Asam heptadekanoat	0,247	%	GC
14.	Asam eicosatrinoat	0,288	%	GC
15.	Asam lignocerat	0,131	%	GC
16.	Asam nervonat	0,026	%	GC

#### 4. Hasil Gizi Chromatogram Minyak Biji Karet (4%)



## 5. Hasil Gizi Chromatogram Minyak Biji Karet (5%)



## 6. Hasil Gizi Chromatogram Minyak Biji Karet (6%)

