

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, & A., C. (2009). *Rekomendasi Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Jurnal Standardisasi*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) 11, 3.
- Amoo, Karnila, R., Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2011). Karakteristik Konsentrat Protein Teripang Pasir (*Hulothuria scabra* J.) dengan Pengestrak Aseton. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 90–102.
- Ananda, G., & Hamidi, H. (2019). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Pada Bursa Efek Indonesia Tahun 2014-2017. *Measurement : Jurnal Akuntansi*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.33373/mja.v13i1.1789>
- Apriyanto, M. (2018). Studi Penambahan Kemiri (*Aleurites Moluccanus*) Terhadap Mutu Dan Kekentalan Kecap Manis Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 40–44. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.317>
- Arlene, A., Kristanto, S., & Suharto, I. (2010). *Pengaruh temperatur dan f/s terhadap ekstraksi minyak dari biji kemiri sisa penekanan mekanik*. In *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. 6, 6.
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- Aydemir, L. Y., Gökbulut, A. A., Baran, Y., & Yemenicioğlu, A. (2014). Bioactive, functional and edible film-forming properties of isolated hazelnut (*Corylus avellana* L.) meal proteins. *Food Hydrocolloids*, 36, 130–142. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.09.014>
- Badan Pusat Statistik. (2015). Statistik Produksi Kehutanan 2015. *Jakarta : Badan Pusat Statistik*.
- Baridwan, Z. (2008). *Sistem Akuntansi Penyusunan Prosedur dan metode* (5th ed.). Yogyakarta: BPFE UGM.
- Bintang, M. (2010). Optimizing the Extraction of Phenolic Antioxidant Compounds from Peanut Skins. Dissertation, the. *Faculty of Virginia Polytechnic Institute and State University Blacksburg, VA*.

- BPS. (2019). Produksi Kemiri Provinsi Sumatera Barat. *Jakarta, BPS*.
- Brojonegoro, J. S., & Lampung, B. (2011). Pengaruh Modifikasi Kimia Terhadap Titik Isoelektrik (Pi) Enzim Hasil Modifikasi. *Universitas Lampung*, 17(3).
- Brutu, S. N., Sulhatun, S., Zulnazri, Z., Jalaluddin, J., & Bahri, S. (2022). Pemanfaatan Ampas Biji Kemiri (*Aleurites Moluccana* (L.) Willd) Untuk Formulasi Pembuatan Lulur Dengan Penambahan Scrubber Arang Tempurung Kemiri. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(2), 87. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i2.7023>
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2014). *Akuntansi Biaya* (14th ed.). Jakarta : Salemba.
- Dewita, & Syahrul. (2010). *Kajian mutu konsentrat protein ikan patin (Pangasius Sp) yang diolah dengan metode berbeda selama penyimpanan suhu kamar*.
- Dewita, Syahrul, & Isnaini. (2019). *Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) Untuk Pembuatan Biskuit Dan Snack*.
- Effendi, & W Oktariza. (2006). *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Jakarta.
- Fardiaz, S. (1989). Hidrokoloid. *Laboratorium Kimia Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor*.
- Handoko, D. D. (2000). Pembuatan Konsentrat Protein Tempe dan Analisis Sifat-sifat Fungsionalnya. *Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*.
- Hansen, & Mowen. (2006). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta : Salemba Empat.
- Heriansyah, I., Rahman, K., & Mery, S. (2018). Pengaruh Jenis Pelarut Ekstraksi Berbeda Terhadap Kandungan Asam Amino Konsentrat Protein Teripang Keling (*Holothuria Atra*). *Universitas Riau*.
- Herman, M., Hafif, B., Ferry, Y., Aunillah, A., Firdaus, N. K., Listyati, D., & Pranowo, D. (2023). The prospect of kemiri sunan (*Reutalis trisperma B. airy shaw*) development as a source of bio-oil from inedible crops. *E3S Web of Conferences*, 373, 04017. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202337304017>
- Jannah, A. (2015). Isolation and Characterization of Rice Bran Protein Using NaOH Solution. *ALCHEMY*.

- Karnila, R., & Astawan, M. (2011). *Karakteristik Konsentrat Protein Teripang Pasir (Holothuria Scabra J.) Dengan Bahan Pengekstrak Aseton*.
- Ketaren, S. (2003). *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*.
- Kiswandono, & Agung Abadi. (2011). Perbandingan Ekstraksi yang Berbeda pada Daun Kelor Terhadap Rendemen Ekstrak dan Senyawa Bioaktif yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Natural. Universitas Nusa Bangsa*, 1(1), 45–51.
- Koriah, F. (2021). *Nilai Manfaat Ekonomi Tanaman Kemiri (Aleurites Moluccana) Di Desa Mpili Kecamatan Donggo Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. Donggo Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Ebook Pangan.Com*.
- Krisnawati, H., Kallio, M., & Kanninen, M. (2011). *Aleurites moluccana (L.) Willd. : Ekologi, Silvikultur dan Produktivitas. Bogor, Indonesia : CIFOR*.
- Kurniati, E. (2009a). *Pembuatan Konsentrat Protein Dari Biji Kecapir Dengan Penambahan HCl*.
- Kurniati, E. (2009b). *Pembuatan Konsentrat Protein Dari Biji Kecapir Dengan Penambahan HCl. Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 9(2), 115-122.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan. Dian Rakyat. Jakarta*.
- Nurhaeni, Kencana, F. S., Ajeng, A. T., Khairuddin, Prismawiryanti, Syamsuddin, Puspitasari, D. J., Indriani, & Rahim, E. A. (2022). *Pembuatan Konsentrat Protein Ampas Tahu Menggunakan Garam Ammonium Sulfat: Manufacturing of Tofu Pulp Protein Concentrate Using Ammonium Sulphate. Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 8(1), 67–73. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2022.v8.i1.15844>
- Nurhayati, N., Mappiratu, M., & Musafira, M. (2018). *Pembuatan Konsentrat Protein Dari Biji Kelor (Moringa Oleifera L.) Dan Analisis Profil Asam Amino. Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), 24–32. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2018.v4.i1.10180>
- Pratiwi, H., Ari Yusasrini, N. L., & Kencana Putra, I. N. (2018). *Pengaruh pH Ekstraksi Terhadap Rendemen, Sifat Fisiko-Kimia Dan Fungsional Konsentrat Protein Kacang Gude (Cajanus cajan (L.) Millsp.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 1. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p01>

- Purwitasari, A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak(Lablab purpureus (L.) sweet). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1).
- Ramadhani, T., Anggo, A. D., & Purnamayati, L. (2022). Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) terhadap Kualitas Keripik. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v17i1.806>
- Rawdkuen, S., Samart, S. U., Khamson, S., Chaijan, M., & Benjakul, S. (2009). *Biochemical and gelling properties of Tilapia Surimi and protein recovered using an acid-alkaline process. Food Chemistry*, 112, 112–119.
- Resnawati, H., & Iskandar, S. (1998). *Penggunaan Bungkil Biji Kemiri (Aleurites Mollucana Willd.) Dalam Ransum Ayam Buras. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 3(3).
- Rieuwpassa, F. J., Karimela, E. J., & Lasaru, D. C. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Ikan Sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 9(2), 177–183. <https://doi.org/10.24319/jtpk.9.177-183>
- Rusli, Z., & Setiani, L. A. (2020). Modifikasi Metode Analisis Daya Hambat terhadap Proses Denaturasi Protein yang Diinduksi oleh Panas. *CHEESA: Chemical Engineering Research Articles*, 3(2), 55. <https://doi.org/10.25273/cheesa.v3i2.7499.55-62>
- Sumardjo, D. (2006). *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioesakta. Penerbit Buku. Kedokteran EGC. Jakarta.*
- Susanti, C. M., Ribut, S., Sri, S., & Subeki. (2014). *Pengaruh Jumlah Pelarut Etanol Dan Suhu Fraksinasi Terhadap Karakteristik Lemak Kakao Hasil Ekstraksi Non Alkalized Cocoa Powder. Universitas Lampung.*
- Sutiofani, R. (2021). *Pengaruh Rasio Sangrai Dengan Media Pasir Hitam Terhadap Karakteristik Fisik Minyak Kemiri Dari Daerah Kalimantan. Program Studi Diploma Iii Farmasi Politeknik Harapan Bersama.*
- Syamsuddi, L. (2009). *Manajemen Keuangan Perusahaan (Baru). Raja Grafindo Persada.*
- Tirtajaya, I., J, S., & K, D. (2008). *Pemanfaatan konsentrat protein ikan patin (Pangasius pangasius) pada pembuatan cookies coklat. 6 (2), 87–103.*