

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rohman dan Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Apri N A, Sumarto, Edison. 2018. Ekstraksi dan Karakteristik Minyak Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) Dengan Bahan Pelarut yang Berbeda.
- Azis, T., V. F. Sitorus, B. A. Rumapea. 2009. Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Cokla. *Jurnal Teknik Kimia* 16 (2) : 48-54
- Badan Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3555-1998: Cara Uji Lemak dan Minyak. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Cazes, Jack. 2001. *Encyclopedia of Chromatography*. New York : Marcell Dakker Inc.
- Efa U. K. 2018. Karakterisasi Asam Lemak Hasil Inklusi Urea dari Minyak Kelapa Ikan Patin (*Pangasius djambal*). [Skripsi]. Jember : Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember.
- Fajriyati M, Puspitasari. 2017. Studi Pendahuluan Ekstraksi Bertingkat Minyak Biji Mangga Arumanis (*Mangifera Indicia*) Menggunakan Pelarut N-Heksan dan Etanol. *Journal INTEK*. Vol 4 (1): 42-48.
- García-rivera, D., Delgado, R., Bougarne, N., Haegeman, G., and Vanden, W., 2011. Gallic Acid Indanone And Mangiferin Xanthone Are Strong Determinants of Immunosuppressive Anti-Tumour Effects of *Mangifera indica* L . Bark In MDA-MB231 Breast Cancer Cells, *J. Canlet*, 305(1), 21–31.
- Hartati S, L Linawati, N. A. Wibowo. 2015. Upaya pemanfaatan limbah biji mangga menjadi produk bernilai ekonomi di Desa Kendel Kabupaten Boyolali. *Abdimas*, Vol. 19, No 1.
- Happy Albertina. 2015. Optimasi Ekstraksi Minyak dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kloroform Biji Mangga (*Mangifera indica* L. Var Arumanis) [Skripsi]. Salatiga : Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana.
- HRA Mulyani, Agus S. 2018. Lemak dan Minyak. Metro: Lembaga Penelitian UM Metro.
- Hutapea, Johnny Ria. 1994. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia III*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Islami A., Siti N., Badrul U. 2011. Esterifikasi Asam Lemak Bebas Dari Minyak Goreng Bekas. ISSN :1978-8193. Valensi Vol. 2, No 2.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Ed. 1. Jakarta: UI-Press

- Kittiphoom, S. and Sutasinee, S. 2013. Mango seed kernel oil and its physicochemical properties. *International Food Research Journal* 20(3): 1145-1149.
- Kurnia, M. D., Hartati & A. Ign. Kristijanto, 2014. Karakterisasi dan Komposisi Kimia Minyak Biji Tumbuhan Kupu-kupu (*Bauhinia purpurea* L) Bunga merah muda. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX*, hal 11-17 Universitas Kristen Satya Wacan
- Leba, M. A. U. (2017). Ekstraksi dan Real Kromatografi. In *Deepublish*. Yogyakarta.
- Luo, F., Qiang L.V., Yuqin, Z., Guibing, H., Guodi, H., Jiukai, Z., 2012, Quantification And Purification of Mangiferin From Chinese Mango (*Mangifera indica* L.) Cultivars and Its Protective Effect On Human Umbilical Vein Endothelial Cells Under H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-Induced Stress, *Int. J. Mol. Sci.*, 13(9), 11260-11274.
- Malindo Y. 2015. *Uji Aktivitas Infusa Daun Mangga Bacang (Mangifera foetida L.) Terhadap pertumbuhan Pseudomonas aeruginosa* [Skripsi]. Pontianak : Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura.
- Marjoni, R. 2016. *Dasar-Dasar Fitokimia Untuk Diploma III Farmasi*. Trans Info Media.
- Melly O, B Santoso, A T Bondan. 2019. Pengaruh Penambahan Berbagai Minyak Nabati Sebagai Bahan Pelunak terhadap sifat Fisik Produk Karet Sol Sepatu. *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*. 120-128
- Nurviana, Vera. 2016. Propil Farmakognosi dan Skrining Fitokimia dari Kulit, Daging, dan Biji Buah Limus (*Mangifera foetida* Lour). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, Vol. 26, No. 1.
- Olagunju Esther Olajumoke. 2013. Extraction and Characterization of Vegetable Oil from Mango seed, *Mangifera indicia*. *Journal of Applied Chemistry*. Vol 5, Issue 3.
- Polosakan, R. (2016). Sebaran jenis – jenis *Mangifera* di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*: 93 – 98.
- Prapti, C. M., Wiwik & A. Fatoni, 2011. Perbandingan Minyak Nabati Kasar Hasil Ekstraksi Buah Kepayang Segar dengan Luwek. *Prosiding Seminar Nasional VoER ke-3*, hal 471-481, Universitas Sriwijaya, Palembang, 26-27 Oktober 2011.
- Sandra H, A Muawanah, P Wardhani. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan emak Hewani Akibat Proses Pemanasan. 262-268.
- Setiawan, E., Setyaningtyas, T., Kartika, D., Ningsih, D. R. (2017). *Potensi ekstrak methanol daun mangga bacang (Mangifera foetida Lour) sebagai*

*antibakteri terhadap Enterobacter aerogenes dan identifikasi golongan senyawa aktifnya. Jurnal Kimia Reset. 2(2): 108 – 117.*

- Soebagio., Endang Budiasih., M. Sodik Ibnu., Hayuni Retno Widarti dan Munzil. 2005. *Kimia Analitik II*. Malang : UM Press.
- Sudarmadji S, dan Suhardi BH. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* Yogyakarta: Penerbit Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- V. Mounica & V. Subbiah. 2014. Extraction and Characterization of Mango seed kernel oil and its antimicrobial activity. *International Journal of Advanced Information Science and Technology*. Vol 3, No 1.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Williams, Fleming. 2010. *Metode Spektroskopi Dalam Kimia Organik Edisi 6*. Jakarta: EGC.
- Witono, J. R., & Yuzammi. (2017). *Koleksi Tumbuhan Buah Kebun Raya Katingan*. Jakarta : LIPI Press.