

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia. 2013. Klasifikasi Ilmiah Kemiri. <http://amalia-ratnasari.blogspot.com/2013/01/tugas-biositematika-tumbuhan-kemiri.html> (Diakses pada 12 Mei 2016, 21:05)
- Anonim. http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=121 (Diakses pada 12 Mei 2016, 20:30)
- Anonim. <http://laporan-kimia-analisis.blogspot.co.id/> (Diakses pada 12 Mei 2016, 20:40)
- Anonim. 2008. <https://food4healthy.wordpress.com/2008/10/18/analisa-lemak-dan-minyak/> (Diakses pada 12 Mei 2016, 20:50)
- Arief, Jhon, Prasetyo. 2013. Pengolahan Minyak dan Lemak. <http://dynamic-expansion.blogspot.com/2013/07/pengolahan-minyak-dan-lemak.html> (Diakses pada 12 Mei 2016, 21:27)
- Arlene, Suharto, Jessica. 2010 Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Pada Ekstraksi Biji Kemiri Dengan Penekan Mekanis. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Katolik Parahyangan: Bandung
- Carolina Desy. 2008. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Iodin Dari Minyak Hasil Ekstraksi Kacang Tanah Dengan Pelarut n-Heksana. Departemen Kimia Program Diploma 3 Kimia Analisa FMIPA USU: Medan
- Darmawan Saptiadi. Pembuatan Minyak Kemiri dan Pemurniannya Dengan Arang Aktif Dan Bentonit
- Estrada, Gusmao, Mudjijati, Indraswati. 2007. Pengambilan Minyak Kemiri Dengan Cara Pengepresan Dan Dilanjutkan Ekstraksi Cake Oil. WIDYA TEKNIK Vol. 6, No. 2, 2007 (121-130)
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. hlm. 25-27, 30-31, 37, 42, 261-263 Cetakan pertama. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta

Permana Dhimas Adi. 2010. Rancang Bangun Mesin Pres Semi Otomatis. Program
Diploma III Teknik Mesin Produksi Fakultas Teknik UNS: Surakarta
Standar Nasional Indonesia, *Minyak Kemiri*, SNI 01-4462-1998., 2006