

## DAFTAR REFERENSI

- Abad, J. C. . (2014). *A Vances De Investigaciones Realizadas En Sacha Inchi Plukenetia Volubilis L . January 2006*. <https://doi.org/10.13140/2.1.2797.1524>
- Abdurahman, M. (2021, Juli 20). Personal Interview
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. (2012). Analysis of Oil and Fat, Chapter 41. page 26-28, 2000. *Government of India*, 20–35.
- Ariski, N, Annisa, dan N. S. (2014). Rancangan Fractional Factorial (FF) dan Penggunaan Metode Bissell untuk Mengidentifikasi Faktor Signifikan. *Jurnal Matematika, Statistika, Dan Komputasi*, 11(1), 28–38.
- Atuonwu, J.C, X. Jin, G.V. Straten, H.C.V. Deventer, Antonius, J. B. V. B. (2011). Reducing Energy Consumption In Food Drying: Opportunities In Desiccant Adsorption And Other Dehumidification Strategies. *Procedia Food Science*, 1, 1799–1805. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.264>
- Aulia, W. (2016). *Lemak*. Sumber Belajar. <https://sumberbelajar.belajar.kemdikbud.go.id/sumberbelajar/tampil/Lemak-2016-2016/menu11.html>
- Badan Standardisasi Nasional, (BSN). (1992a). Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. In *Sni* (p. Jakarta (ID): BSN).
- Badan Standardisasi Nasional, (BSN). (1992b). Standar Nasional Indonesia Biji Mete Kupas (Cashew kernels) SNI 01-2906-1992. *SNI 01-2906-1992*, 9. Jakarta : Gedung Manggala Wanabakti.
- Badan Standardisasi Nasional, (BSN). (1995). Standar Nasional Indonesia Kedelai, SNI 01-3922-1995. Jakarta : Gedung Manggala Wanabakti.
- Badan Standardisasi Nasional, (BSN). (1998). Standar Nasional Indonesia kemiri, SNI 01-1684-1998. Jakarta : Gedung Manggala Wanabakti.
- Bondioli, P, L. D. B. (2014). Composition of *Plukenetia volubilis* (Sacha Inchi) oil from Peru. *La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, XXXIII, 1–5.
- Borges, L.B.B, M. A. Sartim, C.C. Gil, S.V. Suely, P.H.V. Rodrigues, M. A. B. R. D. (2018). Sacha Inchi Seeds From Sub-Tropical Cultivation: Effects Of Roasting On Antinutrients, Antioxidant Capacity And Oxidative Stability. *Journal of Food Science and Technology*, 55(10), 4159–4166. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3345-1>

- Cespedes, E. I. . (2006). *Cultivo De Sacha Inchi Junio*. 1–11. Peru: Instituto Nacional De Investigación Y Extensión Agraria
- Cespedes, E. I. . (2007). *Resultados De Investigación En Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis L.)*. 1–54. Peru: Graph Ediciones
- Cespedes, E. I. . (2008). *Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis. L)*. Peru: Grafika y Ediciones FENIX S.R.L.
- Chirinos, R, D. Zorrilla, A. A., & Galvez, R. Pedreschi, dan D. C. (2016). Impact of Roasting on Fatty Acids, Tocopherols, Phytosterols, and Phenolic Compounds Present in Plukenetia huayllabambana Seed. *Journal of Chemistry*, 2016. <https://doi.org/10.1155/2016/6570935>
- Daniel, E, S. Momoh, E. T. Friday, A. C. Okpachi. (2014). Evaluation of the biochemical composition and proximate analysis of indomie noodle. *International Journal of Medical and Applied Sciences*, 3(1): 166-175
- Diana, F. M. (2012). OMEGA 3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* (vol 6), No.2, 113–117.
- Egg, A. . (1999). *Diccionario Enciclopedico De Plantas Utiles Del Peru* (Print Book). Peru: Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de Las Casas
- Ellulu, M.S, H. Khaza'ai, Y. A., & A. Rahmat, P. Ismail, Y. R. (2015). Role Of Fish Oil In Human Health And Possible Mechanism To Reduce The Inflammation. *Inflammopharmacology*, 23(2–3), 79–89. <https://doi.org/10.1007/s10787-015-0228-1>
- Handajani, H. (2010). *Nutrisi Ikan* (p. Hal.106-107). Malang: UMM Press.
- Hendrawan, I, M. Haifan, D. N. (2021). The Design Concept of Rotary Tray Dryer Machine to Dry Gepuk Beef Patties. *International Journal of Scientific & Engineering Research*, 12(3), 393–399. <https://doi.org/10.14299/ijser.2021.03.01>
- Irawaty, Anisa, E. T. H. (2018). Perbandingan Nilai Fraksi pada Rancangan Faktorial Fraksional 2k dengan Metode Bissell dan Aplikasinya pada Kasus Perkecambahan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika Statistika Dan Komputasi*, 14(2), 192. <https://doi.org/10.20956/jmsk.v14i2.3560>
- Ketaren, S. (1986). *Minyak dan lemak pangan*. Depok: Universitas Indonesia.
- Khaq, M. A. . (2018). *Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Omega 3 Pada Tempe Kedelai Dengan Penambahan Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta)*. Jember: Universitas Jember.

- Kodahl, N. (2020). Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis L.*) From Lost Crop Of The Incas To Part Of The Solution To Global Challenges *Planta*, 251(4), 1–22. <https://doi.org/10.1007/s00425-020-03377-3>
- Kodahl, N. dan M. S. (2021). Sacha inchi (*Plukenetia volubilis L.*) is an underutilized crop with a great potential. *Agronomy*, 11(6). <https://doi.org/10.3390/agronomy11061066>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Lisa, M, M. Lutfi, dan B. S. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih ( *Plaeotus ostreatus* ) Effect of Temperature Variation and Long Drying Of the Quality Flour White Oyster Mushroom ( *Plaeotus ostreatus* ). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Minitab. (2019). *Factorial and Fractional Factorial Designs*. <https://support.minitab.com/en-us/minitab/18/help-and-how-to/modelingstatistics/doe/supporting-topics/factorial-and-screening-designs/factorial-andfractional-factorial-designs/>
- Mohamad, H. (2003). Omega-3 Modal Untuk Kecerdasan. <http://www.indomedia.com/intisari/2003/september/omega-3.html>
- Nada, E.Q . (2021). *Pengaruh Suhu, Waktu Dan Kecepatan Putaran Rak Pengering Mesin Rotary Tray Dryer Pada Kandungan Antigizi Kacang Sacha Inchi ( Plukenetia Volubilis . L)*. Skripsi. Serpong: Institut Teknologi Indonesia.
- Nafsiah. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013. *Gospodarka Materialowa I Logistyka*, 26(4), 185–197.
- Nidhina, N, and S. P. M. (2015). Antinutritional Factors And Functionality Of Protein-Rich Fractions Of Industrial Guar Meal As Affected By Heat Processing. *Food Chemistry*, 173, 920–926. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.10.071>
- Pies, J. (2010). *Sacha-Inchi* (Nadine Weber). Jerman: Media Print Gmbh, Paderborn
- Pratiwy, F.M, D. Y. P. (2021). Penyuluhan Potensi Omega-3 untuk Meningkatkan Sistem Imun (Terutama Dalam Masa pandemic Covid-19) Secara Virtual. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1), 30. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v2i1.31191>
- ProFound. (2008). *Investigación de Mercado Sacha Inchi*. 45. Spanyol: Advisers in Development Diciembre
- Rasyid, A. (2003). Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Ikan. *Oseana*, Volume XXVIII, Nomor 3: 11-16. [www.oseanografi.lipi.go.id](http://www.oseanografi.lipi.go.id)

- Rawdkuen, S, D. Murdayanti, S., & Ketnawa, S. P. (2016). Chemical Properties And Nutritional Factors Of Pressed-Cake From Tea And Sacha Inchi Seeds. *Food Bioscience*, 15, 64–71. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2016.05.004>
- Rianingsih, L, S.A Budhiyanti, dan N. E. (2006). Pengaruh Pengolahan dengan Microwave terhadap Kandungan Asam Lemak Omega-3 Filet Ikan Kembung. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 8(2), 266–272. <https://doi.org/10.22146/jfs.150>
- Romero, L.A.F, C.R. Piantino, R., & Grimaldi, F. A. C. (2009). Supercritical CO2 extraction of omega-3 rich oil from Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) seeds. *Journal of Supercritical Fluids*, 49(3), 323–329. <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2009.03.010>
- Sartika, R. A. . (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Sartika, R. A. . (2009). Microbiology Dasar alih bahasa. *Makara, Sains*, 13(1), 23–28.
- Sauddin, A. (2006). *Identifikasi Faktor Signifikan Rancangan Faktorial Fraksional Tanpa Pengulangan dengan Metode Bissell, Lenth, dan Fang*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November.
- Setiyo, Y. (2003). *Aplikasi Sistem Kontrol Suhu Dan Pola Aliran Udara Pada Alat Pengereng Tipe Kotak Untuk Pengerengan Buah Salak*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Silva, M, A.A. Rydlewski, M. Oliveira, P.B.C. Biondo, L. Maldaner, J. V. V. (2020). Incorporation of omega-3 fatty acids in Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) by-products containing sachinchi oil. *Revista Virtual de Quimica*, 12(2), 414–423. <https://doi.org/10.21577/1984-6835.20200033>
- Supriyantini, E, I. Widowati, dan A. (2012). Kandungan Asam Lemak Omega-3 (Asam Linolenat) pada Kerang Totok Polymesoda erosa yang diberi Pakan Tetraselmis chuii dan Skeletonemacostatum. *Ilmu Kelautan - Indonesian Journal of Marine Sciences*, 12(2), 97–103. <https://doi.org/10.14710/ik.ijms.12.2.97-103>
- Sutikno, A. (2021, Juli 25). Personal Interview
- Suwetja. (1997). *Komposisi Kimia Ikan, Protein Dan Lipida. (Biokimia Hasil Perikanan)*. Manado: Fakultas perikanan UNSRAT.
- Taib, G, S. Gumbira, W. S. (1988). *Operasi Pengerengan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Taufiq, M. (2004). *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengerengan Jagung Pada Pengereng Konvensional Dan Fluidized Bed*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret

- UMAR. (2019). *Analisis Mutu Biji Kakao (Theobroma Cacao L) Dari Desa Tombolo Dan Desa Kaloling Di Kabupaten Bantaeng Dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Mandalle: Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
- Wang, X, R. Xu, R. Wang, and A. L. (2012). Transcriptome analysis of Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis L.*) Seeds at Two Developmental Stages. *BMC Genomics*, 13(1). <https://doi.org/10.1186/1471-2164-13-716>
- Winarno, F.G, Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. In edisi terbatas. Bogor: M-brio press.
- Yusuf, S. (2017). *Analisa Pengeringan Ubi Kayu Dengan Multipurpose Rotary Machine*. Malang: University Of Muhammadiyah Malang.