**DAFTAR PUSTAKA**

Abraham, *dkk.* 1997*. An Outbreak Of Food Poisoning In Tamil Nadu Associaatcd With Yersinia Enterocolotica.* Indian J. Med.Res, 106: 465-468.

Agoes. G. 2007. *TeknologiBahanAlam*, Itb Press Bandung

Aminullah, Mardiah, Hakim L, Argani AP, Syahbirin G. 2018a. *Effect of fat extraction methods to the fatty acid and infrared profiles of chicken fat using GCMS and FTIR,* Asian Journal of Chemistry*.* 30: 1317-1320.

Anam, C., Firdausi,S.K. 2007. Analisis Gugus Fungsi Pada Sampel Uji, Bensin Dan Spiritus Menggunakan Metode Spektrofotometri Ftir. *Jurnal Berkala Fisika*. Vol.10 No.1 .FakultasMipa.Undip.

Anonim. 2015. Ekstraksi. [*Http://www.Isbu.ac.uk/water/hygel.html*](http://www.Isbu.ac.uk/water/hygel.html)*.*

Asyantil, H. 2005. Modus Pemalsuan Makanan Studi Eksploratif Berbasis Internet. Universitas Katolik Soeguapranata. Semarang.

Berk, Z. 2009.*Food Process Engineering And Technology, Food Process Engineering And Technology*. Doi: 10.1016/B978-0-12-373660- 4.X0001-4.

Berthod L, Roberts G, Mills G.A. *A solid-phase extraction approach for the identification of pharmaceutical–sludge adsorption mechanisms. Journal ofPharmaceutical Analysis.*2014 : 4(2) : 117-124.

Buchari. 2003. Elektrokimia dalam Bahan Makanan dan Obat-obatan Prosiding Seminar Nasional Elektrokimia*.* Jakarta: P3IB BATAN.

Calderara S, G Gardebas, And F Martinez. 2003.*Solid-Phase Microextraction Coupled With OncolumnGc/Ecd For The Post-Blast Analysis Of Organic Explosives. Forensic* Sci. Int. 137: 6-12.

Cairns, D. 2008. Intisari Kimia Farmasi*.* Edisi 2. Jakarta : EGC.

DitjenPom. 1986. Sediaan Galenik. Departemen Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta

Handayani Astuti Prima, dkk., 2015. Pemanfaatan Limbah Sekam Padi Menjadi Silika Gel*.* Fakultas Teknik. Semarang. Halaman 56.

Hasanah, A.N.U., (2015), Karakterisasi Asam Lemak Sapi dan Asam Lemak Babi Secara Voltametri Siklik, Laporan Penelitian. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Hermanto, 2014*.* Profil Dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapid Dan Babi) Hasil Analisa FTIR dan GCMS*.* Program Studi Kimia. Jakarta. Halaman 103

Hikmarida, Faradiba. 2014. Keeratan Penyimpanan Dan Pencatatan Dengan Kualitas Rantai Dingin Vaksin DPT Di Puskesmas. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya

Irawan. A. 2019. Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian Dan Pengujian*.* Indonesian *Journal Of Laboratory.* Vol 1 (2) 2019, 1-9.

Jaswir, Irwandi, (2007), Metode Cepat Analisa Lemak Babi dengan FTIR, Halal Guide - Metode Cepat Analisa Lemak Babi dengan FTIR.htm.

Mentari Diani, Dkk. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Metabolit Sekunder Streptomyces sp. GMR22 terhadap Toksisitas pada Sel BHK-21. *Jurnal Farmasi Indonesia*. Yogyakarta.

Mukhriani, 2014. Ekstraksi, Pemilihan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. Program Studi Farmasi UIN. Makassar. Halaman 361-363.

Novitasari,A., I., Dan Mutakin. 2018. *Artikel Tinjauan: Sintesis Molecular Imprinted-Solid Phase Extraction*. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. Volume 16 Nomor 2. Bandung

Pambudi,A. Dkk. 2017. Analisis Morfologi Dan Spektroskopi Infra Merah Serat Bambu Betung (Dendrocalamusasper) Hasil Proses Alkalisasi Sebagai Penguat Komposit Absorbsi Suara. Departemen Teknik Material, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (Its). JawaTimur

Primadiamanti. A. Dkk. 2019. Penetapan Kadar Hidrokuinon Pada Krim Pemutih Herbal Yang Dijual Dilorong King Pasar Tengah Kota Bandar Lampung Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Analis Farmasi*. Volume 4

Polo M, M Llompart, C Garciajares, G Gomez-Noya, M H Bollain, And R Cela. 2006. *Development Of A Solid-Phase Microextraction Method For The Analysis Of Phenolic Flame Retardants In Water Samples*. J. Chromatogr. A. : 1124(1-2): 11-21.

Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Halaman 29-30.

Poedjiadi, Anna. 1994. Dasar-Dasar Biokimia. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press)

Ramadhani, Citra Suci. 2016. Lipid I. Sukabumi: Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Suka Bumi.

Rahayu, S., Kurniasih, N.And Amalia, V. 2015. Ekstraksi Dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Dari Limbah Kulit Bawang Merah Sebagai Antioksi dan Alami. Al Kimiya, 2(1), Pp. 1–8.

 Rohman, A. 2009. Kromatografi Untuk Analisis Obat*.*Yogyakarta:Pustaka

Graha Ilmu ;

Royle L, Campbell MP, Radcliffe CM, White DM, Harvey DJ, et al. *HPLC-baseanalysis of serum Nglycans on a 96-well plate platform with dedicated database software*. Anal Biochem . 2008 : 376: 1–12.

Saputra Ds, Dkk. 2014. Sintesis Dan Karakterisasi Silika Gel Dari Limbah Kaca Termodifikasi Asam Stearat. Program Studi Kimia, Fakultas Mipa, Universitas Tanjungpura. Kalimantan Barat

SarkerSd, Latif Z, & Gray Ai. 2006. *Nat-Ural Products Isolation*. In: SarkerSd, Latif Z, & Gray Ai, Editors. Natural Products Isolation. 2nd Ed. Totowa (New Jersey). Humana Press Inc. Hal.6-10, 18.

Seidel V., 2006.*Initial And Bulk Extrac-Tion*. In: SarkerSd, Latif Z, & Gray Ai, Editors. Natural Products Isola-Tion. 2nd Ed. Totowa (New Jersey). Humana Press Inc. Hal.31-5.

Silviyah,S.Dkk. 2019. Penggunaan Metode Ft-Ir (Fourier Transform Infra Red) Untuk Mengidentifikasi Gugus Fungsi Pada Proses Pembaluran Penderita Mioma. Jurusan Fisika Fmipa Universitas Brawijaya. Malang

Sjahfirdi, L. Dkk. 2015. Aplikasi *Fourier Transform Infrared* (Ftir) Dan Pengamatan Pembengkakan Genital Pada Spesies Primata, Lutung Jawa (Trachy pithecus Auratus) Untuk Mendeteksi Masa Subur. Departemen Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Jakarta

Sulastri, S. Dan Susila Kristianingrum. 2010. Berbagai Macam Senyawa Silika: Sintesis, Karakterisasi Dan Pemanfaatan. Jurusan Pendidikan Kimia, Fmipa, Universitas Negeri Yogyakarta

Sulistyani,M Dan Nuril H. 2017. Optimasi Pengukuran Spektrum Vibrasi Sampel Protein Menggunakan Spektrofotometer *Fourier Transform Infrared* (Ft-Ir).Laboratorium Kimia Fmipa UniversitasNegeri. Semarang

Susanti, Wulan dkk, 2011. Kelarutan Lipid Serta Pengaruh Emulgator Terhadap Kelarutan Lipid*.* Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Souvriyanti, Elsye, Sri Rezeki S. Hadinegoro. 2004. Hubungan Vaksin Measles, Mumps, Rubella (MMR) Dengan Kejadian Autisme*.* Ilmu Kesehatan Anak FKUI-RSCM. Jakarta

Sri Irianty, R. And Yenti, S. R. 2014. Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Tanin Pada Sokletasi Daun Gambir *(Uncaria Gambir Roxb) Sagu*, Pp. 1–7.

Taufik, Muhammad, Desi Ardilla,Dafni Mawar Tarigan, Muhammad Thamrin, Mariany Razali, Muhammad Iqbal Afritario.2018.*Studi Awal: Analisis Sifat Fisika Lemak Babi Hasil Ekstraksi Pada Produk Pangan Olahan*. Medan: Universitas Sumatera Utara. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Universitas Tjut Nyak Dien

Triana, Vivi. 2006. Macam-Macam Vitamin Dan Fungsinya Dalam Tubuh Manusia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat*. September 2016.

Ulfa Rahmatia, Tri. 2015. Metode spe *(solid phase extraction*) sebagai alternatif terbaru dalam analisis dan pemurnian senyawa obat.Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. Bandung

Vlachos N., Skopelitis Y., Psaorudaki M., Konstantinidou V., Chatzilazarou A., dan Tegou E.,(2006), *Application of fourier Transform Infrared to Edible Oils*. Analitica Chemica Acta. 573-574: 459-465.

Wijaya,D. R. Dkk. 2019. Ekstraksi Oleoresin Jahe Gajah *(Zingiber Officinale Var. Officinarum)* Dengan Metode Sokletasi. Program StudiTeknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Mulawarman Samarinda, Kalimantan Timur

Winarno, F.G. 1992*.* Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama