

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadin, A. (2012). *Generasi Pelaut dan Problema Mentalitas: Gagalnya Modernisasi Perikanan di Pulau Selayar*.
- Ahmadin, A. (2012). *Generasi Pelaut dan Problema Mentalitas: Gagalnya Modernisasi Perikanan di Pulau Selayar*.
- Alhamid, T., & Anufia, B. (2019). *Resume: Instrumen pengumpulan data. Sorong: Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN)*.
- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2018). Uji banding emulsi pembuatan es krim: kuning telur dengan gelatin. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 3(2).
- Astuti, N. K. (2016). *Pengaruh perbandingan minyak jagung dengan whipping cream dan penambahan jenis emulsifier terhadap karakteristik margarin* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- BUDHIARTI, S. M. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Substitusi Whipping Cream Dalam Santan Kelapa Dan Penambahan Gliserin Terhadap Karakteristik Margarin (Cocos Nucifera L)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Budi Utomo, A. H. M. A. D. (2017). *Pengaruh Suhu Pemanasan Awal Dan Tekanan Terhadap Perolehan Minyak Biji Kenari (Canarium) Sebagai Sumber Minyak Nabati Dengan Menggunakan Metode Pengepresan Effect Of Preheating Temperature And Pressure On Canari (Canarium) Seed's Oil As A Vegetable Oil's Source Using Press Methode (Press Hidraulic)* (Doctoral Dissertation, Undip).
- DJARKASI, G. S. S. (2008). Karakterisasi dan stabilitas oksidatif minyak biji kenari.
- Djarkasi, G. S., Raharjo, S., Noor, Z., & Sudarmadji, S. (2007). Sifat fisik dan kimia minyak kenari. *Agritech*, 27(4).
- Djasibanim, H. R., Duka, F. S., & Lobo, A. T. D. (2023). Pengaruh Penambahan Minyak Kenari (*Canarium Vulgare Sp*) Terhadap Kualitas Organoleptik Brownies Coklat Kukus. *Fruitset Sains: Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(5), 385-390.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat the utilization of beans as protein source for emergency food. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145.
- Haliza, Winda, Endang Y. Purwani, and Ridwan Thahir. "Pemanfaatan kacang-kacangan lokal mendukung diversifikasi pangan." *Pengembangan Inovasi Pertanian* 3.3 (2010): 238-245.

- Halmia, H. (2021). Studi Pembuatan Dark Chocolate Dengan Penambahan Bahan Pengisi Biji Kenari Kering (*Canarium Indicum L.*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Produk= Study Of Making Dark Chocolate With The Addition Of Dried *Canarium Nut (Canarium Indicum L.)* As Filler On The Physicochemical And Organoleptic Properties Of The Product (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Halmia, H. (2021). Studi Pembuatan Dark Chocolate Dengan Penambahan Bahan Pengisi Biji Kenari Kering (*Canarium Indicum L.*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Produk= Study Of Making Dark Chocolate With The Addition Of Dried *Canarium Nut (Canarium Indicum L.)* As Filler On The Physicochemical And Organoleptic Properties Of The Product (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Hasanah, F., Lestari, N., & Adiningsih, Y. (2017). Pengendalian senyawa trimetilamin (TMA) dan amonia dalam pembuatan margarin dari minyak patin. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 34(2), 72-80.
- Hasibuan, H. A. (2021). Pengolahan dan Peluang Pengembangan Produk Pangan Berbasis Minyak Sawit Di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol*, 40(2), 111-124.
- Humaira, A., & Haryani, S. (2022). Kajian literatur pembuatan avocado fruit butter (margarin buah alpukat). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 257-263.
- Kahyaoğlu, D. T., & Çakmakçı, S. (2016). Determination of the Adulteration of Butter with Margarine by Using. *Journal of Agricultural Sciences*, 22(1), 1-8.
- Kasim, M., L. Ch E. Lengkey, and D. P. M. Ludong. "Karakteristik Pengeringan Biji Kenari Menggunakan Experimental dryer Tipe Rak." *Cocos*. Vol. 1. No. 1. 2019.
- Manui, A., Setiawan, K., Pramono, E., Agustiansyah, A., & Hapsoro, D. (2022). Identifikasi keragaman fisik benih kenari (*Canarium indicum L.*) asal Maluku Utara. *Jurnal Agrotek Tropika*, 11(1), 127-134.
- Mappasere, Stambol A., and Naila Suyuti. "Pengertian Penelitian Pendekatan Kualitatif." *Metode Penelitian Sosial* 33 (2019).
- Mautuka, Z. A., & ANALITIK, B. K. K. (2016). Screening Minyak Nabati Untuk Minyak Imersi Mikroskop Optik (Doctoral dissertation, Tesis).
- Monoarfa, J. (2022). Brownies Labu Dengan Topping Karamel Kacang Kenari (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Manado).
- Mushollaeni, W. (2011). Prospek Industri Margarin Alpokat Skala Industri Rumah Tangga. *Buana Sains*, 11(1), 45-54.

- Nyompa, S., & Sideng, U. (2022). Budaya Perkampungan Tua Bitombang Sebagai Kearifan Lokal Dan Objek Wisata Di Kepulauan Selayar. *Lageografia*, 20(2).
- PALM-BASED, O. F. What is Margarine?.
- Rachmawati, Imami Nur. "Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif: wawancara." *Jurnal Keperawatan Indonesia* 11.1 (2007): 35-40.
- Rahman, H. R., Anggadiredja, K., Gusdinar, T., Sitompul, J. P., & Ryadin, A. R. (2019). Kajian komposisi kimia, nilai nutrisi, dan etnofarmakologis tanaman genus kenari. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 325-333.
- Rahman, Hamidah Rahman, et al. "Kajian komposisi kimia, nilai nutrisi, dan etnofarmakologis tanaman genus kenari." *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 6.1 (2019): 325-333.
- Ramadani, Nursyafitri. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Kenari (*Canarium Indica*) terhadap Kadar Gula Darah Tikus (*Rattus Norvegicus L*) Hiperglikemik Akut. Diss. Universitas Hasanuddin, 2020.
- Ramadhana, M. R., & Kusnadi, J. (2016). Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Stearin Kelapa Sawit [In press april 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2).
- Ramli, Hartini, et al. "Perancangan Sistem Informasi Resep Makanan Berbasis Web dengan Bahan yang Ekonomis." *Journal of Vocational, Informatics and Computer Education* (2023): 16-29.
- Ratnasari, D., Tulaini, S., Setyawan, H., & Suari, N. M. I. P. (2019). Studi Pemilihan Proses Pabrik Gliserol Monostearat. *Jurnal Teknik ITS*, 8(1), F7-F11.
- Rohadi, P. S. (2020). Pengaruh Penggunaan Gliserin Dengan Persentase Berbeda Pada Tepung Marzipan Instan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Terhadap Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Samponu, Maria MF, Erynola Moniharapon, and Helen CD Tuhumury. "Karakteristik Kimia Selai Kacang Tersubstitusi Kenari." *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 2.2 (2023): 364-369
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113-123.