

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di laboratorium fitokimia dapat disimpulkan bahwa kadar asam lemak pada ekstrak minyak biawak 63,68%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis ekstrak minyak biawak agar menjadikan minyak biawak menjadi suatu produk farmasi agar lebih memudahkan masyarakat untuk memperoleh sediaan yang murah dan efektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, F. 2011. *Analisis Komponen Tidak Tersabunkan Dalam Virgin Coconut Oil (VCO) yang dibuat dalam metode mixing*. Universitas Negeri Samratulangi: Manado.
- Arisanty, I.P. 2016. *Konsep Dasar Manajemen Perawatan Luka*. EGC : Jakarta
- Auran W.L., Wood E.A., Wells R.M. 1987. *Food Composition and Analysis*. An avi Book Van Nostrand Reinhold Company: New York.
- Barus, P. 2007. *Interesterifikasi Stearin sawit dengan Minyak Kemiri Menjadi Pengganggu Lemak Margarin*. Kimia FMIPA USU: USU
- Byers, D. 1999. *Water Monitor Biology of Amphibians and Reptils*. Michigan : University of Michigan
- Cites. 2013. *Convention of International Trade in Endangered Spesies of wild Fauna and Flora*. Appendices
- De canto, R. 2007. *Notes on the occurrence of varanus offenbergi on roti island*. Quarterly
- Estiasih, T., Ahmadi, Kgs., Nisa, Cf., Kusumastuti, F. 2009. *Optimasi Kondisi Pemurnian Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Hasil Sampling Penepungan Tuna (Thunnus sp) dengan Kristalisasi Urea*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan: Bogor.
- Ginanjar, G.R., Maulana, I.T., Kodir, R.A. 2015. *Ekstraksi Minyak dari Kijing (pilsbryoconcha Exilis Lea) serta Analisis Kandungan Asam Lemak Menggunakan Kg-Sm*. Universitas Islam Bandung: Bandung
- Hermanto, S., Muawanah, A., Harahap, R. 2008. *Profil dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapi, dan Babi) Hasil Analisis FTIR dan GCMS*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta: Jakarta
- Henani, Y.H., Mufrod., Sugiyono. 2012. *Formulasi Salep Ekstrak Air Tokek (Gekko gecko L) Untuk Penyembuhan Luka*. Universitas Wahid Hasyim: Semarang
- Huli, L.O., Suseno, S.H., Santoso, J. 2014. *Kualitas Minyak Ikan Dari Kulit Ikan Swangi*. IPB Darmaga: Bogor
- Irham, M., Dkk. 2012. *Fauna Indonesia*. MZL : Jakarta
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Ui Press: jakarta
- Kristianingrum, S., Handayani, S. 2005. *Penentuan Angka Iod Minyak Jagung dan Minyak Kelapa Sawit dengan Metode Wijs Dan Hanus*. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta
- Maradesa, R.P., Fatimah, F., Sangi, M.S. 2014. *Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Minyak Goreng Yang Dibuat dengan Metode Pengadukan dengan Adanya Penambahan Kemangi (Ocimum sanctum L)*. Universitas Samratulangi Manado: Manado

- Masir, O., Manjas, M., Putra, A.E., Agus, A. 2012. *Pengaruh Cairan Kultur Filtrate Fibroblast (CFF) Terhadap Penyembuhan Luka; Penelitian Eksperimental Pada Rattus Norvegicus Galur Wistar*. Universitas Andalas: Sumatra Barat
- Moenadjat, Y. 2009. *Luka Bakar dan Tatalaksana*. Edisi ke-4. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia: Jakarta.
- Mulyani, D., Febriyenti., Almahdi, A. 2016. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Belut (Monopterus albus) Pada Penyembuhan Luka Bakar Tikus Putih Jantan Sprague-Dewley*. Ikatan Apoteker Indonesia: Sumatra Barat
- Nugroho, A.J., Ibrahim, R., Riyadi, P.H. 2014. *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengukusan (Steam jacket) Terhadap Kualitas Minyak dari Limbah Usus Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan: Bogor
- Oktavianawati, I, dkk. 2015. *Effects of Feeding Diets Containing Azolla Pinnata and Probiotic on the Growth and Nutritional Content of Patin Fish (Pangasius djambal)*. University of Jember: Jember
- Putri, A.A.B., Yuliet., Jamaludin. 2016. *Analisis Kadar Albumin Ikan Sidat (Anguilla marmorata dan anguilla bicolor) dan uji aktivitas penyembuhan luka terbuka pada kelinci (Orytalagus cuniculus)*. Universitas Tadulako: Palu
- Roiaini, M., Ardiannie, T. and Norhayati, H. 2015. *Physicochemical properties of canola oil, olive oil and palm olein blends*. University Putra Malaysia: Malaysia
- Sharma, H., Giriprasad R., Goswami M. 2013. *Animal Fat-Processing and Its Quality Control*. Indian Veterinary Research Institute: India
- Whitten, T., R.E, Soeriaatmadja., S.A, Afiff. 1999. *Ejologi Jawa dan Bali*. Prenhallindo : Jakarta
- Winarno, F. G., Fariaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Zhang, L; Yin, B; Rui, H. 2013. *Effects of microwave rendering on the yield and characteristics of chicken fat from broiler abdominal fat tissue*. Association of Food Scientists and teknologists: India