
PENGEMBANGAN PRODUK MINYAK KEMIRI MELALUI PEMBERDAYAAN
MASYARAKAT DAN PEMASARAN KREATIF DI DESA SELENGEN
KECAMATAN KAYANGAN KABUPATEN LOMBOK UTARA

Lalu Muhamad Fajri Hafiz, Tina Imro'atun Azkia, Nurul Indriani,
Muhamad Irham, Dwi Ayu Aprilia, Zahratul Aini, Zahrawana Putri Yodita,
Nadia Fitri Utami, Niza Husnul Aini, Nurul Aulia Apriani dan I Made
Suartika

Fakultas Pertanian/Agribisnis Universitas Mataram
Fakultas Ekonomi dan Bisnis/Ekonomi Pembangunan Universitas
Mataram
Fakultas Hukum/Ilmu Hukum Universitas Mataram
Fakultas Ekonomi dan Bisnis/Manajemen Universitas Mataram
Fakultas Pertanian/Agroekoteknologi Universitas Mataram
Fakultas Teknik/Teknik Sipil Universitas Mataram
Fakultas Ilmu Sosial dan Politik/Ilmu Komunikasi Universitas Mataram
Fakultas Teknik/Teknik Mesin Universitas Mataram

Informasi artikel

Korespondensi	:	tniimroatnazkia@gmail.com
Tanggal Publikasi	:	30 Desember 2023
DOI	:	https://doi.org/10.29303/wicara.v1i6.3490

ABSTRAK

Kemiri (*Aleurites Moluccana*) adalah salah satu komoditas perkebunan yang berpotensi untuk dikembangkan dengan baik. Hal ini sangat dipengaruhi oleh adanya pasar kemiri yang semakin terbuka sehubungan dengan semakin meningkatnya kebutuhan konsumsi kemiri, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat seperti dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menumbuhkan rambut, menyembuhkan luka kulit, diare, asma dan meningkatkan efek analgesik, tetapi bagian tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu biji kemiri. Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk meningkatkan kualitas produk masyarakat dalam dalam produksi minyak kemiri dengan menggunakan tiga metode, yaitu pengolahan, pembuatan atau mendesain packaging serta pengemasan, dan pemasaran. Hasil dari pelaksanaan kuliah kerja nyata pemberdayaan masyarakat yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN di desa selengen berupaya ikut serta dalam membantu mengembangkan produk minyak kemiri untuk meningkatkan kualitas produk masyarakat sebagai sumber penghasilan di desa Selengen.

Kata Kunci : Kemiri, Minyak Kemiri, Pengolahan

ABSTRACT

Kemiri (Aleurites Moluccana) is a plantation commodity that has the potential to be well developed. This is strongly influenced by the candlenut market which is increasingly open due to the increasing demand for candlenut consumption, both domestically and abroad. The candlenut plant has many benefits, such as being used by people to grow hair, heal skin wounds, diarrhea, asthma and increase analgesic effects. However, the part of the

plant that has high economic value is the candlenut seed. The method of implementing activities used to improve the quality of community products in hazelnut oil production uses three methods, namely processing, manufacture or design of packaging and packaging, and marketing. The results of the implementation of community empowerment practical work courses that have been carried out by KKN students in Selengan village try to participate in helping develop candlenut oil products to improve the quality of community products as a source of income in Selengan village.

Keywords: *Candlenut, Candlenut Oil, Processing*

PENDAHULUAN

Desa Selengan adalah desa yang terletak di wilayah Kecamatan kayangan, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat menjadi salah satu lokasi yang ditentukan sebagai lokasi KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa Universitas Mataram Tahun Ajaran 2023/2024. Penduduk Desa Selengan sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Desa Selengan memiliki potensi yang cukup besar, baik dari sumber daya manusia maupun sumber daya alam.

Dalam meningkatkan kualitas produk masyarakat Desa Selengan, tentu membutuhkan inovasi baru terutama dibidang pemasaran dan promosi. Hal ini dikarenakan masyarakat masih mengalami kendala dalam mempromosikan dan memasarkan produk. Adapun Sumber Daya Alam yang dimanfaatkan adalah biji kemiri. Salah satu dusun yang berada di Desa Selengan yaitu Dusun Tangga yang memanfaatkan biji kemiri sebagai salah satu sumber penghasilan tambahan.

Jika pada umumnya masyarakat memanfaatkan biji kemiri hanya untuk membuat bumbu dapur dan diolah menjadi minyak kemiri, berbeda halnya dengan KWT yang berada di Desa Selengan yang memanfaatkan biji kemiri untuk membuat minyak kemiri yang diperoleh dari sumber daya alam dari dusun Tangga tersebut.

Rambut adalah simbol penampilan yang baik dan keindahan pada beberapa bagian tubuh manusia. Fungsi rambut antara lain adalah sebagai penentu identitas dan untuk memberikan perlindungan terhadap kondisi lingkungan, seperti cahaya matahari dan iklim dingin (Agoes, 2015). Rambut rontok merupakan salah satu masalah serius yang dialami oleh pria dan wanita. Faktor yang menyebabkan rambut rontok dibagi menjadi dua, yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal yang dapat menyebabkan kerontokan rambut antara lain kelainan genetik, kondisi hormon, penyakit sistemik, status gizi, maupun intoksikasi. Sementara faktor eksternal, antara lain stimulus dari lingkungan, maupun penggunaan kosmetik rambut yang tidak cocok dengan kondisi rambut. Faktor-faktor tersebut dapat menyebabkan tidak normalnya siklus dan batang rambut, kerusakan folikel rambut hingga dapat menyebabkan kegagalan pertumbuhan rambut (Sari & Wibowo, 2016).

Bahan bahan alami yang dapat digunakan untuk mengatasi kerontokan rambut, diantaranya adalah Kemiri (*Aleurites moluccana* W) merupakan salah satu tanaman tahunan yang termasuk dalam famili Euporbiaceae (jarak-jarakan). Umur produktif tanaman mencapai 25-40 tahun. Ketinggian tanaman dapat mencapai 40 meter. Daunnya selalu hijau sepanjang tahun dan menghasilkan buah kemiri yang merupakan bagian tanaman yang bernilai ekonomis. Daging buahnya kaku dan mengandung 1-2 biji yang diselimuti oleh kulit biji yang keras. Kemiri mengandung sejumlah zat kimia yang berkhasiat

untuk menyuburkan rambut, menghitamkan rambut secara alami dan digunakan sebagai bahan baku sabun atau bahan bakar untuk penerangan, namun jarang digunakan untuk menggoreng. Hal ini disebabkan karena minyak kemiri mengandung asam hidrosianik yang bersifat racun. Oleh karena itu, kemiri digolongkan menjadi minyak lemak non-pangan (non-edible oil). Pembuatan minyak kemiri dilakukan dengan cara kemiri di sangrai, dihaluskan kemudian diperas (Sari, 2016).

Kemiri (*Aleurites Moluccana*) adalah salah satu komoditas perkebunan yang berpotensi untuk dikembangkan dengan baik, selain itu Kemiri merupakan salah satu tanaman industri yang tersebar di daerah tropis dan subtropis. Hal ini sangat dipengaruhi oleh adanya pasar kemiri yang semakin terbuka sehubungan dengan semakin meningkatnya kebutuhan konsumsi kemiri, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Selain itu kemiri juga banyak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menumbuhkan rambut, menyembuhkan luka kulit, diare, asma, dan meningkatkan efek analgesic. Semua bagian dari tanaman kemiri dapat dimanfaatkan, mulai dari batang, daun, biji dan tempurungnya. Sayangnya pemanfaatan kemiri di Indonesia masih terbatas pada penggunaan tradisional seperti bumbu masak dan obat tradisional. (Arlene dkk, 2010). Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat karena hampir semua bagian tanamannya dapat digunakan, tetapi bagian tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu biji kemiri. Salah satu cara untuk memanfaatkan biji kemiri adalah dengan mengekstraksi biji kemiri menjadi minyak kemiri, karena biji kemiri mengandung kadar minyak yang tinggi yaitu sekitar 35%-65% (Rahmawati 2022).

Kemiri tumbuh secara alami di hutan campuran dan hutan jati pada ketinggian 150-1000 m di atas permukaan laut serta ketinggian tanaman dapat mencapai 40 m. Tanaman kemiri tidak begitu banyak menuntut persyaratan tumbuh, sebab dapat tumbuh di tanah-tanah kapur, tanah berpasir dan jenis tanah-tanah lainnya. Tanaman kemiri sekarang sudah tersebar luas di daerah-daerah tropis. Tinggi tanaman ini mencapai sekitar 15-25 meter. Daunnya berwarna hijau pucat. Kacangnya memiliki diameter sekitar 4-6 cm. Biji yang terdapat di dalamnya memiliki lapisan pelindung yang sangat keras dan mengandung minyak yang cukup banyak, yang memungkinkan untuk digunakan sebagai lilin (Ariestya dkk, 2010).

Anwar (2014) berpendapat bahwa Kemiri tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Kemiri (*Aleurites moluccana*) dikenal dengan nama lain candle nut merupakan salah satu tanaman industri dari family Euphorbiceae. Setiap tahun tanaman kemiri terus mengalami peningkatan perluasan area karena pemanfaatannya bukan lagi sebagai penghasil bumbu dapur tetapi dapat juga digunakan untuk keperluan industri dan tanaman obat. Oleh masyarakat Desa Galam buahkemiri tersebut mereka ambil dan kumpulkan dan dijual dalam bentuk biji kemiri, dengan harga yang relative murah. Hal ini lah yang mendasari dilaksanakannya kegiatan ini dengan maksud untuk mengoptimalkan produk dari biji kemiri dengan penerapan teknologi sehingga bisa menghasilkan produk olahan minyak kemiri yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari kemiri tersebut. Metode mengekstrak minyak kemiri juga mempengaruhi kualitas kemiri yang dihasilkan.

Kandungan kimia pada daging biji, daun dan akar kemiri (*Aleurites Moluccana*) mengandung saponin, flavonoid dan polifenol, disamping itu daging

bijinya mengandung minyak lemak, dan pada korteksnya mengandung tannin (Sulhatun dkk, 2020)



Sebelum



Sesudah

Minyak kemiri yang diproduksi oleh KWT Dusun Tangga, Desa Selengen Lombok Utara mulai di rintis pada bulan September tahun 2017 namun, produksi terhenti dilakukan karena adanya bencana alam gempa bumi yang terjadi pada tahun 2018 silam. Sehingga produksi terhenti dilakukan hingga saat ini. Oleh karena itu KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa berupaya membantu membangkitkan kembali untuk memproduksi lagi minyak kemiri tersebut, mulai dari mendesain packaging agar lebih menarik, promosi dan pemasaran produk. Untuk mempromosikan minyak kemiri kami memanfaatkan media sosial sebagai sumber promosi seperti instagram, whatssApp, facebook dan media sosial lainnya.

METODE KEGIATAN

Produksi minyak kemiri membutuhkan tahapan pembuatan yang masih terbilang sangat sederhana, adapun tahapan produksinya bisa dilihat pada bagan di bawah ini :



1. Pengolahan

Tiga karakteristik lainnya yang perlu mendapat perhatian adalah: Pertama, karena komponen biaya bahan baku umumnya merupakan komponen terbesar dalam agroindustri maka operasi mendatangkan bahan baku sangat menentukan operasi perusahaan agroindustri. Ketidakpastian produksi pertanian dapat menyebabkan ketidakstabilan harga bahan baku sehingga merumitkan pendanaan dan pengelolaan modal kerja. Kedua, karena banyak produk-produk agroindustri merupakan kebutuhan yang harus dipenuhi atau merupakan komoditas penting bagi perekonomian suatu negara maka perhatian dan keterlibatan pemerintah dalam kegiatan agroindustri sering terlalu tinggi. Ketiga, karena suatu produk agroindustri mungkin diproduksi oleh beberapa negara maka agroindustri lokal terkait ke pasar internasional sebagai pasar

alternatif untuk bahan baku, impor bersaing, dan peluang ekspor. Fluktuasi harga komoditas yang tinggi di pasar internasional memperbesar ketidakpastian finansial disisi input dan output.

Dalam pengolahan minyak kemiri melalui proses yang cukup panjang sebelum dikemas dan siap dipasarkan. Adapun langkah-langkah dalam pengolahan minyak kemiri yaitu menyediakan bahan utama berupa biji kemiri, kemudian biji kemiri diolah sampai menghasilkan minyak dengan melewati proses perebusan, perendaman, pemisahan biji kemiri dari cangkangnya, pengeringan biji kemiri, dibelender hingga halus, pemerasan untuk memperoleh sari kemiri, lalu minyak kemiri dipanaskan kembali.

2. Mendesain packaging dan pengemasan

Untuk mendesain stiker produk menggunakan aplikasi canva. Adapun pengemasan minyak kemiri menggunakan botol pipet kaca berukuran 30ml. Botol ini dipilih karena tebal, kokoh, menarik dan mudah digunakan pada kulit kepala serta mampu menjaga kualitas produk didalamnya.

3. Pemasaran

Pemasaran produk minyak kemiri dibutuhkan untuk memasarkan produk kepada konsumen, dimana sebelum produsen melakukan pemasaran mereka harus mampu memahami strategi promosi, mampu menetapkan harga berdasarkan permintaan dan kriteria pasar, mampu menjadi distributor yang memberikan kepuasan kepada pelanggan, mengembangkan usaha dengan tetap memandangi ancaman sebagai kekuatan dalam menjalankan usaha sehingga minyak kemiri yang dihasilkan berkualitas dan layak dipasarkan. Satu hal yang tidak kalah penting dalam pemasaran adalah tetap memilih kemiri yang berkualitas untuk dijadikan bahan dasar dalam pembuatan minyak kemiri (Ikhsan et al., 2020).

Untuk mempromosikan dan memasarkan produk dilakukan melalui dua metode yaitu offline dan online. Kegiatan offline dilakukan dengan memasarkan produk secara langsung seperti dipasar, door to door, event, supermarket dan bazar. Sedangkan untuk penjualan secara online dilakukan melalui sosial media seperti whatssApp, facebook, instagram, shopee, dan leaflet untuk menarik minat konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian ini dilaksanakan dari tanggal 20 Juli 2023 sampai 12 Agustus 2023. Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian, terlebih dahulu dilakukan survey. Kegiatan survey dilakukan untuk mengetahui kondisi dan keadaan masyarakat sasaran yang ada di Desa Selengen. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan menunjukkan bahwa masyarakat masih mengalami kendala dalam memasarkan produk, terutama produk minyak kemiri. Oleh karena itu, Mahasiswa KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa, Desa Preneur di Desa Selengen berupaya ikut serta dalam membantu mengembangkan produk sebagai bentuk pengabdian, mulai dari produksi atau pengolahan, mendesain packaging dan pengemasan, serta pemasaran.

Berikut uraian kegiatan dan proses pembuatan minyak kemiri yang dimulai dari pengolahan, pengemasan hingga pemasaran.

1. Pengolahan

- a. Penyiraman biji kemiri dan didiamkan selama 1 malam



- b. Perebusan selama 1 jam



- c. Dilakukan penyortiran terhadap biji kemiri yang rusak yang ditandai dengan mengembangnya biji kemiri yang rusak.



- d. Kemudian biji kemiri ditiriskan lalu direndam kembali menggunakan air



selama 2 hari.

- e. Selanjutnya dilakukan proses pengupasan biji kemiri dari cangkangnya



- f. Kemudian biji kemiri di jemur hingga agak kering untuk mengurangi kadar air biji kemiri tersebut.



- g. Selanjutnya biji kemiri yang sudah kering di blender hingga halus dengan menambahkan air secukupnya.



- h. Setelah itu biji kemiri yang telah dihaluskan diperas sampai air pada biji kemiri yang sudah dihaluskan benar-benar terpisah.



- i. Kemudian didiamkan selama 1 hari untuk memisahkan antara sari dengan kadar air yang ada pada hasil pemerasan biji kemiri yang peras.

- j. Sebelum dilakukan proses perebusan, sari dan kadar air pada biji kemiri yang sudah diperas terlihat jelas. Oleh karena itu diambil bagian atas yang mengambang saja.



k.

- l. Selanjutnya dilakukan proses perebusan dengan menggunakan wajan dan harus selalu di aduk supaya sari dari biji kemiri tersebut cepat mengeluarkan minyak yang ditandai dengan menggumpalnya sari biji kemiri.



- m. Lalu sari dan minyak yang sudah dihasilkan disaring untuk memisahkan antara ampas dengan minyak kemiri.



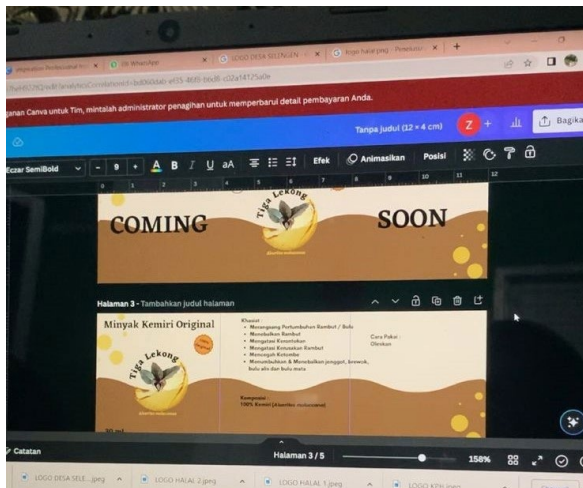
- n. Setelah ampas dan minyak kemiri terpisah dilakukan proses penyaringan tahap kedua yaitu dengan menggunakan saringan tisu agar minyak yang dihasilkan sudah jernih dan terpisah dari apasnya.



o. Kemudian diperoleh minyak kemiri yang sudah benar-benar terpisah dengan ampasnya.

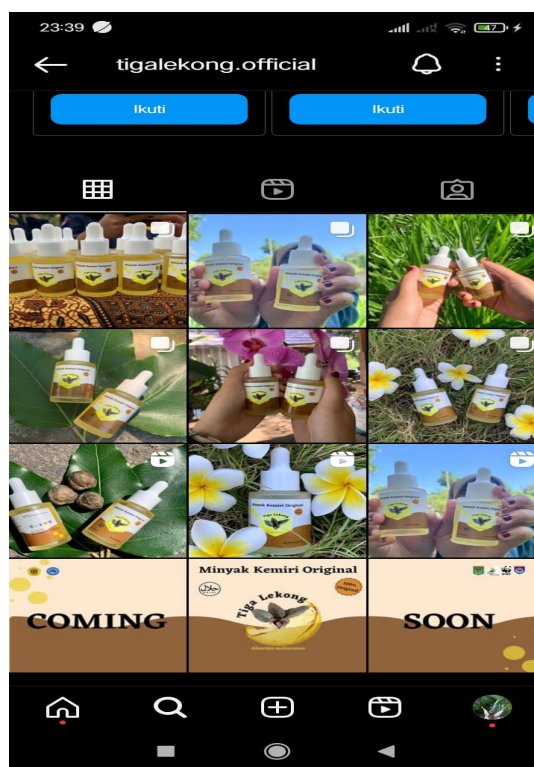


2. Pengemasan



Kegiatan mahasiswa KKN yang berlokasi di Desa Selengen tepatnya di Dusun Tangga yang memiliki salah satu kelompok yang bergelut pada bidang pertanian yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT). Mahasiswa melaksanakan kegiatan atau produksi tergantung pada situasi kerja maupun pengemasan yang telah ditentukan oleh Kelompok Wanita Tani di dusun tangga tersebut. Adapun pengemasan minyak kemiri, menggunakan botol serum atau biasa disebut botol pipet merupakan jenis botol yang terbuat dari kaca berkualitas tinggi, dengan tutup ulir dengan knop karet dengan ukuran 30 ml. Botol jenis ini biasanya digunakan untuk kebutuhan kosmetik maupun herbal begitupula pada berbagai jenis minyak esensial. Selain itu selain jenis botol dengan kualitas yang tinggi, botol tersebut juga dapat menarik minat konsumen karena bentuk dan ukuran yang sesuai dengan styl remaja saat ini. Sedangkan untuk mendesain stiker produk dilakukan pembaharuan terhadap logo dan beberapa ornamen pada stiker tersebut agar lebih menarik menggunakan aplikasi canva.

3. Pemasaran



Minyak Kemiri Tiga Lekong dalam melakukan pemasaran produknya menggunakan dua cara pemasaran, yaitu secara online dan Offline. Minyak Kemiri Tiga Lekong di perjual belikan melalui marketplace dan secara langsung seperti dipasar, door to door, event, supermarket dan bazar. Sedangkan untuk penjualan secara online dilakukan melalui sosial media seperti whatsapp, facebook, instagram, shopee, dan leaflet untuk menarik minat konsumen.

Dalam proses produksi dan pemasaran turut melibatkan masyarakat sekitar, diantaranya pada proses pengupasan kulit biji kemiri yang melibatkan KWT itu sendiri selain itu juga turut melibatkan ibu-ibu disekitar dusun yang ikut serta membantu dalam proses produksi, dan juga melibatkan pemuda-pemuda sekitar pada saat pengantaran produk kepada konsumen. Oleh karena itu, kegiatan usaha ini memberikan banyak manfaat bagi masyarakat.

Selain itu, mahasiswa KKN juga mengadakan sosialisasi kewirausahaan yang bekerjasama dengan Dinas koperasi PLUT KUMKM Provinsi NTB. Degan diadakannya kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat terkait bagaimana berwirausaha yang baik dan diharapkan dapat memotivasi masyarakat untuk berwirausaha. Kegiatan ini dihadiri oleh pemuda-pemuda dari karang taruna serta pihak Desa Selengen.

KESIMPULAN

Kemiri (*Aleurites Moluccana*) adalah salah satu komoditas perkebunan yang berpotensi untuk dikembangkan dengan baik. Hal ini sangat dipengaruhi oleh adanya pasar kemiri yang semakin terbuka sehubungan dengan semakin meningkatnya kebutuhan konsumsi kemiri, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat seperti dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menumbuhkan rambut, menyembuhkan

luka kulit, diare, asma dan meningkatkan efek analgesik., tetapi bagian tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu biji kemiri.

Dalam Pelaksanaan kuliah kerja nyata pemberdayaan masyarakat yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN di desa selengen berupaya ikut serta dalam membantu mengembangkan produk minyak kemiri untuk meningkatkan kualitas produk masyarakat sebagai sumber penghasilan di desa Selengen dengan cara membantu memulai kembali usaha yang awalnya sudah ada tetapi terhenti karena musibah.

Sebagai salah satu sumber penghasilan masyarakat Dusun Tangga, Desa Selengen. Adapun kegiatan yang dilakukan yaitu dimulai dari proses produksi atau pengolahan minyak kemiri, membantu membuat desain packaging dan pengemasan yang lebih menarik dari packaging sebelumnya, serta pemasaran khususnya menggunakan sistem pemasaran digital. Dalam proses produksi dan pemasaran turut melibatkan masyarakat sekitar, diantaranya pada proses pengupasan kulit biji kemiri yang melibatkan KWT itu sendiri serta masyarakat sekitar. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat terkait dengan manajemen usaha yang baik dan melakukan pemasaran digital melalui social media atau online store, dan diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk melakukan kegiatan berwirausaha melalui pemasaran digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. (2015). *Sediaan Kosmetik (SFI-9)*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Anwar M.A, & G.S. Noor. (2014). Potensi, sifat dan manfaat kayu kemiri pengganti kayu hutan alam di Kalimantan Selatan. Banjarbaru: Balitbang Provinsi Kalimantan Selatan.
- Arlane. Ariestya, D.K (2010). *Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Kemiri Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Pada Ekstarksi Biji Kemiri Dengan Penekanan Mekanis*. Jurnal Kejuangan. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Hal F04-2
- Arlene, A., Suharto. dan Jessica. (2010). *Pengaruh Temperatur dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri dengan Penekanan Mekanis*. Makalah disajikan pada Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia dan Pengolahan SDA Indonesia di Yogyakarta. Hal 1
- Gusti I Bagus Udayana, Msi. (2020). Singhadwala. *Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian*. Hal-6
- Ikhsan, R.F., Devi A., & Kosim, A. M. (2020). Analisis Strategi Pemasaran Dalam meningkatkan Penjualan Rumah Makan Pecak, Hj. Sadiyah Cilodong Depok In El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam (Vol. 3 Issue 1). <https://doi.org/10.47467/elmal.v3il329>
- Rahmawati, Dian. 2022. *Sosialisasi Pengelolaan dan Pemanfaatan Minyak Kemiri Untuk Kesehatan Rambut Masyarakat Desa Sopo*. Jurnal Altifani: Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 2. No 3. Hal 277-284.
- Sari, D. K. & Wibowo, A. (2016). *Perawatan Herbal pada Rambut Rontok*. Medical Journal of Lampung University; 5; 129-134.

Shoviantari, Fenita, dkk. 2019. *Uji Aktivitas Tonik Rambut Nanoemulsi Minyak Kemiri (Aleurites moluccana L.)*. Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia. Vol. 6 No. 2

Sulhatun.D.K.(2020). *Pengaruh Temperatur dan Waktu Pemasakan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Dengan Menggunakan Cara Basah*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. Hal 55.