

BAB VI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., & Yustinah. (2020). Pemanfaatan Enceng Gondok sebagai Bio-Adsorben Pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas. *Konversi*, 9(2), 25–32. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/download/8656/5100>
- Alamsyah, M., Kalla, R., & La Ifa, L. I. (2017). Pemurnian Minyak Jelantah dengan Proses Adsorpsi. *Journal Of Chemical Process Engineering*, 2(2), 22–26. <https://jurnal.teknologiindustriumi.ac.id/index.php/JCPE/article/download/162/141>
- Anh, T. T., Thanh Huyen, N. T., & Lam, T. D. (2019). Effect of Extracting Process on Saponin Content and Antioxidant Activity of *Gleditschia fera* (Lour.) Merr Dried Fruit Extract. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 544(1). <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/544/1/012026/pdf>
- Antony, A., & Farid, M. (2022). Effect of Temperatures on Polyphenols during Extraction. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(4), 1–14. <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/4/2107/pdf?version=1645186604>
- Ardiyansyah, & Silalahi, Y. C. E. (2021). Daya Adsorpsi Karbon Aktif dari Kulit Salak (*Salacca zalacca*) untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng Curah. *Farmanesia*, 8(1), 16–20. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2591014&val=24413&title=DAYA%20ADSORPSI%20KARBON%20AKTIF%20DARI%20KULIT%20SALAK%20Salaccazalacca%20UNTUK%20MENURUNKAN%20KADAR%20ASAM%20LEMAK%20BEBAS%20PADA%20MINYAK%20GORENG%20CURAH>
- Awogbemi, O., Kallon, D. V. Von, Aigbodion, V. S., & Panda, S. (2021). Advances in Biotechnological Applications of Waste Cooking Oil. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 4, 100158. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666016421000803/pdf?md5=23877cffd57eac35f3074ea34763d00&pid=1-s2.0-S2666016421000803-main.pdf>
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, Y. K., & Francisco, G. (2013). Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Widya Teknik*, 10(1), 1–10. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/viewFile/155/151>

- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *SNI 06-3730-1995 Arang Aktif Teknis*. 33–36. <https://compress-pdf.emapnet.com/download/compresspdf>
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *SNI 7709:2019 Minyak Goreng Sawit*. 1–29. <https://compress-pdf.rovea.info/download/compresspdf>
- Burhan, A. H., Rini, Y. P., Faramudika, E., & Widiastuti, R. (2018). Penetapan Angka Peroksida Minyak Goreng Curah Sawit Pada Penggorengan Berulang Ikan Lele. *Jurnal Pendidikan Sains (JPS)*, 6(2), 48–53. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPKIMIA/article/download/3588/pdf>
- Chairgulprasert, V., & Nileah, I. (2019). Adsorption of Free Fatty Acid from Waste Palm Oil on Pineapple Peel Ash. *Research & Knowledge*, 5(2), 1–6. https://stej.msu.ac.th/wp-content/uploads/2020/01/RK_Vol-5-No-2-%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B2-5-10.pdf
- Das, D., Samal, D. P., & BC, M. (2015). Preparation of Activated Carbon from Green Coconut Shell and its Characterization. *Journal of Chemical Engineering & Process Technology*, 06(05). <https://doi.org/10.4172/2157-7048.1000248>
- Diana, Y., Carlos, M., & Edith, C. (2018). Effect of Maturity State of Avocado (*Persea Americana* Mill. cv. Hass) on Seed Characteristics. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 16(SPL), 301–306. <https://maxwellsci.com/msproof.php?doi=ajfst.16.5971>
- Efdi, M., Syafrizayanti, S., & Sari, D. K. (2016). Isolasi dan Karakterisasi Terpenoid Serta Uji Antioksidan dari Ekstrak Kulit Batang Shorea singkawang. *Chempublish*, 1(2), 61–72. <https://core.ac.uk/download/pdf/229107877.pdf>
- Esterlita, M. O., & Herlina, N. (2015). Pengaruh Penambahan Aktivator ZnCl₂, KOH, dan H₃PO₄ dalam Pembuatan Karbon Aktif dari Pelepah Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(1), 47–52. <https://talenta.usu.ac.id/jtk/article/download/1460/941/5880>
- Fadilah, K., & Utami, B. (2020). Pemanfaatan Arang Aktif Biji Alpukat (*Persea americana M.*) Sebagai Adsorben dalam Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Bekas dengan Variasi Konsentrasi Aktivator dan Waktu Kontak. *In Seminar Nasional Kimia Dan Pendidikan Kimia (SN-KPK)*, 12, 136–141. <https://jurnal.uns.ac.id/snkpk/article/download/46947/31911>
- Fathurrahmaniah, Ewisahrani, & Nursa'ban, E. (2022). Potensi Arang Tempurung

Kelapa Sebagai Adsorben Pemurnian Minyak Goreng Bekas. *Jurnal PIPA: Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam*, 03(01), 19–23.
<https://jurnal.habi.ac.id/index.php/JP-IPA/article/download/110/103>

Fauzhia, H., Jura, M. R., & Ningsih, P. (2019). Pemurnian Minyak Jelantah menggunakan Biji Asam Jawa. *Jurnal Akademika Kimi*, 8(1), 50–58.
https://www.researchgate.net/publication/338500841_Purification_of_Used_Cooking_Oil_Using_Tamarindus_indica_L_Seeds

Fitriani, & Nurulhuda. (2018). Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Adsorben Biji Alpukat Teraktivasi. *Jurnal Pendidikan Matematika Dan IPA*, 9(2), 65–75.
<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/PMP/article/download/26770/756765774>
 72

IPOA. (2021). *Palm Oil Industry 2020 Reflection & 2021 Prospect*.
<https://gapki.id/en/news/19757/palm-oil-industry-2020-reflection-2021-prospect>

IPOA. (2022). *Palm Oil Performance In 2021 And Prospect In 2022*.
<https://gapki.id/en/news/21136/palm-oil-performance-in-2021-and-prospect-in-2022>

Irawan, C., Awalia, T. N., & W.P.H, S. U. (2013). Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) dan Warna Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa Dan Sekam Padi. *Konversi*, 2(2), 28.
<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/konversi/article/download/82/35>

Kamaruzzaman, S., Mutiara Sari, R., & Ulfa, M. (2020). Regenerasi Minyak Jelantah Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Ampas Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan (JIRL)*, 1(1), 13–17.
<http://www.jim.unsyiah.ac.id/JIRL/article/download/16776/7749>

Karmila, K., & Nuryanti, S. (2021). Analisis Vitamin C Pada Buah Rambusa (*Passiflora foetida L.*). *Media Eksakta*, 17(1), 46–51.
<https://jurnal.fkip.untad.ac.id/index.php/jme/article/download/819/844/2273>

Karta, I. W., Susila, L. A. N. K. E., Mastra, I. N., & Dikta, A. (2015). Kandungan Gizi pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan yang Berpotensi sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*, 1(2), 123–133.
<https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/virgin/article/viewFile/60/59>

- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2021). *SIPSN - Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional*. <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/>
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., & Rauf, R. (2020). Angka Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*, *12*(2), 81–90. <https://journals.ums.ac.id/index.php/jk/article/download/9764/5089>
- Liu, C., Wang, W., Wu, R., Liu, Y., Lin, X., Kan, H., & Zheng, Y. (2020). Preparation of Acid- And Alkali-Modified Biochar for Removal of Methylene Blue Pigment. *ACS Omega*, *5*(48), 30906–30922. <https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/acsomega.0c03688>
- Maimun, T., Arahman, N., Hasibuan, F. A., & Rahayu, P. (2017). Penghambatan Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) pada Buah Kelapa Sawit dengan Menggunakan Asap Cair. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *9*(2), 44–49. <https://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/download/8469/7980>
- Mangallo, B., Susilowati, & Wati, S. I. (2014). Efektivitas arang aktif kulit salak pada pemurnian minyak goreng bekas. *Chemistry Progress*, *7*(2), 58–65. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/viewFile/7468/7011>
- Mannu, A., Garroni, S., Porras, J. I., & Mele, A. (2020). Available Technologies and Materials for Waste Cooking Oil Recycling. *Processes*, *366*(8), 1–13. <https://www.mdpi.com/2227-9717/8/3/366/pdf>
- Marjenah, M., Kustiawan, W., Nurhifitiani, I., Sembiring, K. H. M., & Ediyono, R. P. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah-Buahan Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pupuk Organik Cair. *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, *1*(2), 120–127. <http://ejournals.unmul.ac.id/index.php/UJHT/article/download/800/PEMANFAATAN%20LIMBAH%20KULIT%20BUAH-BUAHAN%20SEBAGAI%20BAHAN%20BAKU%20PEMBUATAN%20PUKUP%20ORGANIK%20CAIR>
- Marlina, E. T., Harlia, E., & Hidayati, Y. A. (2018). Efektivitas Limbah Buah Nanas (*Ananas comosus*) sebagai Desinfektan Alami pada *Milk Can*. *Jurnal Ilmu Ternak*, *18*(1), 60–64. <https://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/download/19429/9580>
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi kadar asam lemak bebas pada berbagai jenis minyak goreng nabati. *Tedc*, *11*(1), 53–59. <http://ejournal.poltektedc.ac.id/index.php/tedc/article/download/206/154>

- Marlina, R., Oktasari, A., & Rohmatullaili. (2022). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao Sebagai Adsorben Dalam Pemurnian Minyak Goreng Bekas. *Stannum : Jurnal Sains Dan Terapan Kimia*, 4(1), 6–12. <https://journal.ubb.ac.id/index.php/stannum/article/download/2638/1732>
- Marwah, W., & Sulistiyono, P. (2019). Mutu Fisik dan Kimia Minyak Hasil Pemurnian Menggunakan Modifikasi Alat Tabung Pemurnian dengan Adsorben Arang Aktif Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 49–52. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/download/24339/26273>
- Masyithah, C., Aritonag, B., & Gultom, E. (2018). Pembuatan Arang Aktif Dari Limbah Kulit Durian Sebagai Adsorben Pada Minyak Goreng Bekas Untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida. *Jurnal Kimia Sainstek Dan Pendidikan*, II(2), 66–75. <http://114.7.97.221/index.php/KIMIA/article/download/397/375>
- Maulana, G. G. R., Agustina, L., & Susi. (2017). Proses Aktivasi Arang Aktif dari Cangkang Kemiri (*Aleurites moluccana*) dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Aktivator Kimia. *Ziraa'ah*, 42, 247–256. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraaah/article/download/897/768>
- Mba, O. I., Dumont, M. J., & Ngadi, M. (2015). Palm oil: Processing, characterization and utilization in the food industry - A review. *Food Bioscience*, 10(April 2018), 26–41. https://www.researchgate.net/profile/Ogan-Mba/publication/272197406_Palm_Oil_Processing_Characterization_and_Utilization_in_the_Food_Industry_-_A_Review/links/5acd31080f7e9b18965520ef/Palm-Oil-Processing-Characterization-and-Utilization-in-the-Food-Industry-A-Review.pdf
- Miskah, S., Aprianti, T., Agustien, M., Utama, Y., & Said, M. (2019). Purification of Used Cooking Oil Using Activated Carbon Adsorbent from Durian Peel. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 396(1). <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/396/1/012003/pdf>
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E., & Lukis, P. A. (2015). Pengaruh lama pemanasan terhadap kualitas minyak goreng kemasan kelapa sawit. *Jurnal Wiyata*, 2(2), 162–168. <https://www.wiyata.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/download/55/55>
- Nasir, N., Nurhaeni, & Musafira. (2014). Pemanfaatan Arang Aktif Kulit Pisang Kepok Sebagai Adsorben Untuk Menurunkan Angka Peroksida dan Asam

- Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas. *Journal of Science and Technology*, 3(1), 18–30.
https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/ejurnal_fmipa/article/download/2206/1414
- Ngginak, J., Apu, M. T., & Sampe, R. (2021). Analisis Kandungan Saponin pada Ekstrak Serat Matang Buah Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Bioedukasi (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(2), 221.
<https://ojs.fkip.ummetro.ac.id/index.php/biologi/article/download/4451/1907>
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R., & Caesariana, N. (2015). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25–30.
<http://jurnal.stiksam.ac.id/index.php/jim/article/download/7/6>
- Nusa, M. I., & Sipahutar, Y. B. (2018). Penggunaan Biosorben Biji Pepaya Untuk Merekondisi Kualitas Minyak Jelantah. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2), 95–102.
<http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrin/article/download/2009/2107>
- Octarya, Z., & Fernando, A. (2016). Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif dari Ampas Tebu yang Diaktivasi dengan NaCl. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 6(2), 139–148.
<https://ejournal.umri.ac.id/index.php/photon/article/download/494/462/>
- Oematan, Z. Z. B. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin pada Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.). *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 4(2), 1–12.
<https://journal.ubaya.ac.id/index.php/jimus/article/download/2081/1637>
- Panadare, D. C., & Rathod, V. K. (2015). Applications of Waste Cooking Oil Other Than Biodiesel: A Review. *Iranian Journal of Chemical Engineering (IJChE)*, 12(3), 55–76.
http://www.ijche.com/article_11253_54b41ee620eb7a8972ee3e37776dad5f.pdf
- Pereira, P. H. F., Ornaghi, H. L. O., Oliveira, D. M. de, Pereira, B., Arantes, V., & Cioffi, M. O. H. (2022). Effect of Chemical Treatment Sequence on Pineapple Peel Fiber: Chemical Composition, Thermal Stability and Thermal Degradation Kinetics Heitor Luiz Ornaghi Universidade Federal da Integracao Latino-Americana. *Cellulose*, 29(16), 8587–8598.
<https://www.researchsquare.com/article/rs-1121648/latest.pdf>

- Prabowo, S., & Muflihah, M. (2019). Synthesis of adsorbent from food industry waste for purification of used cooking oil [version 1; peer review: 2 approved with reservations]. *F1000Research*, 8, 1–7. https://f1000research.com/articles/8-119/v1/pdf?article_uuid=1d04c128-be53-4bc9-8e02-0ce0b522ff9d
- Purnama, K. O., Setyaningsih, D., Hambali, E., & Taniwiryono, D. (2020). Processing, Characteristics, and Potential Application of Red Palm Oil - A review. *International Journal of Oil Palm*, 3(2), 40–55. <http://ijop.id/index.php/ijop/article/download/47/40/171>
- Putranto, P. P., Sungkono, & Budi, E. S. (2016). Implementasi Metode PI (Proportional Integral) pada Pengaturan Kecepatan Crusher Motor dalam Proses Ekstraksi Buah Apel. *Jurnal Elkolind: Jurnal Elektronika Dan Otomasi Industri*, 3(1), 68–76. <http://elkolind.polinema.ac.id/index.php/elkolind/article/download/68/41>
- Putri, R. I., Budiyanto, B., & Syafnil, S. (2016). Evaluate the Quality Changes of Frying Oil During Continous. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 1–7. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/download/3889/2172>
- Qory, D. R. Al, Ginting, Z., Bahri, S., & Bahri, S. (2021). Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Karbon Aktif dari Biji Salak (*Salacca zalacca*) Sebagai Adsorben Alami dengan Aktivator H₂SO₄. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(2), 26–36. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/download/4727/2956>
- Rachmawati, D. O., & Suswandi, I. (2022). Physical Parameters of Used Cooking Oil Clearance Quality Based on Active Charcoal Temperature. *Proceedings of the 4th International Conference on Innovative Research Across Disciplines (ICIRAD 2021)*, 613(Icirad), 40–46. <https://www.atlantispress.com/article/125966741.pdf>
- Rahayu, L. H., & Purnavita, S. (2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Adsorpsi terhadap Sifat Kimia-Fisika Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Menggunakan Adsorben Ampas Pati Areb dan Bentonit. *Momentum*, 10(2), 35–41. <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/MOMENTUM/article/download/1058/1167>
- Rahmi, R., & Sajidah. (2017). Pemanfaatan Adsorben Alami (Biosorben) untuk Mengurangi Kadar Timbal(Pb) dalam Limbah Cair. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 271–279. <https://www.jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/article/viewFile/2162/1613>

- Rahmiati, B. F., Jauhari, M. T., Ardian, J., & Aini, Q. (2020). Pengaruh Frekuensi Penggorengan dan Penambahan Sari Mengkudu (*Morindacitrifolia*) terhadap Jumlah Asam Lemak Trans pada Minyak Jelantah. *Nutriology Jurnal*, 1(1), 18–25.
<https://journal.universitasbumigora.ac.id/index.php/nutroilogy/article/download/732/455>
- Ramadhani, L. F., Imaya M. Nurjannah, Ratna Yulistiani, & Erwan A. Saputro. (2020). Review: Teknologi Aktivasi Fisika pada Pembuatan Karbon Aktif dari Limbah Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia*, 26(2), 42–53.
<http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/download/135/106>
- Sahara, E.-, Sulihingtyas, W. D., & Mahardika, I. P. A. S. (2017). Pembuatan dan Karakterisasi Arang Aktif dari Batang Tanaman Gumitir (*Tagetes erecta*) yang Diaktivasi dengan H₃PO₄. *Jurnal Kimia*, 11(1) 1–9.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/download/27538/17436/>
- Sari, A. M., Pandit, A. W., & Abdullah, S. (2021). Pengaruh Variasi Massa Karbon Aktif dari Limbah Kulit Durian (*Durio zibethinus*) Sebagai Adsorben Dalam Menurunkan Bilangan Peroksida dan Bilangan Asam pada Minyak Goreng Bekas. *Konversi*, 10(1), 1–7.
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/download/10238/5838>
- Sera, R., Lesmana, D., & Maharani, A. (2019). The Influence Of Temperature and Contact Time On Waste Cooking Oil's Adsorption Using Bagasse Adsorbent. *Inovasi Pembangunan : Jurnal Kelitbangan*, 7(2), 181.
<https://jurnal.balitbangda.lampungprov.go.id/index.php/jip/article/download/131/114>
- Shabir, E. S., Rahmadani, A., Meylina, L., & Kuncoro, H. (2018). Uji Fitokimia Ekstrak Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca*) dan Pengaruh Ekstrak terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans* dan Jamur *Candida albicans*. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8, 314–320.
<https://prosiding.farmasi.unmul.ac.id/index.php/mpc/article/download/346/351/502>
- Silalahi, R. L. R., Sari, D. P., & Dewi, I. A. (2017). Testing of Free Fatty Acid (FFA) and Colour for Controlling the Quality of Cooking Oil Produced by PT. XYZ. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 41–50.
<https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/download/243/246>
- Suartini, N., Jamaluddin, J., & Ihwan, I. (2018). Utilization of Breadfruit (*Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg*) Peel Activated Charcoal as Adsorbent in Quality Improvement of Used Cooking Oil. *Kovalen*, 4(2), 152–

165.

<https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/kovalen/article/download/9417/8999>

- Sugiharta, S., Yuniarsih, N., & Ridwanuloh, D. (2021). Evaluasi Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan *Carbon Active Resin Coated Powder* Berdasarkan Kadar Asam Lemak Bebas. *Jurnal Buana Farma: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1(2), 15-22.
- Sukmawati, P. D. (2017). Pengaruh Aktivasi Fisik Zeolit Alam Sebagai Adsorben dalam Proses Adsorpsi Minyak Jelantah. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(4), 169. <http://e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/Sanitasi/article/download/789/555>
- Sulung, N., Chandra, A., & Fatmi, D. (2019). Efektivitas Ampas Tebu Sebagai Adsorben untuk Pemurnian Minyak Jelantah Produk Sanjai. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 125. <http://103.111.125.15/index.php/katalisator/article/download/4086/1508>
- Supriningrum, R., Nurhasnawati, H., & Faisah, S. (2020). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Serunai (*Chromolaena odorata* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Al Ulum Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 54. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/JST/article/download/2802/2057>
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol 3(2), 77–88. <https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/jki/article/download/2882/1487>
- Suryadi, J., Widiastuti, E., Ali, M. I. A., & Ali, Z. (2019). Pengaruh Ukuran Adsorben Kulit Pisang Kepok terhadap Penurunan Nilai Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas. *Fluida*, 12(2), 65–71. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/kimia/article/download/1616/1474/>
- Sutanto, S., Rahman, R., & Abriana, A. (2016). Pengaruh Pengulangan Penggorengan Terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas dan Viskositas Minyak Hasil Penggorengan. *Jurnal Ecosystem*, 16(3), 498–514. <https://journal.unibos.ac.id/eco/article/download/933/484/3531>
- Talebian-Kiakalaieh, A., Amin, N. A. S., & Mazaheri, H. (2013). A review on novel processes of biodiesel production from waste cooking oil. *Applied Energy*, 104, 683–710. <https://doi.org/10.1016/j.apenergy.2012.11.061>

- Tanaem, M. G., & Ernah. (2021). Perilaku Konsumen Minyak Goreng Sawit Selama Masa Pandemi Covid-19 di Kota Bandung Jawa Barat. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1). <https://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/AGRITECH/article/download/9530/4033>
- Tapia-Orozco, N., Ibarra-Cabrera, R., Tecante, A., Gimeno, M., Parra, R., & Garcia-Arazola, R. (2016). Removal Strategies for Endocrine Disrupting Chemicals Using Cellulose-Based Materials as Adsorbents: A Review. *Journal of Environmental Chemical Engineering*, 4(3), 3122–3142. <https://doi.org/10.1016/j.jece.2016.06.025>
- Tarmizi, A. H. A., Ismail, R., & Kuntom, A. (2016). Effect of Frying on The Palm Oil Quality Attributes—A Review. *Journal of Oil Palm Research*, 28(2), 143–153. https://www.researchgate.net/profile/Azmil-Haizam-Ahmad-Tarmizi/publication/304462931_Effect_of_frying_on_the_palm_oil_quality_attributes_-_A_review/links/577072b408ae0b3a3b7b936e/Effect-of-frying-on-the-palm-oil-quality-attributes-A-review.pdf
- Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 123–129. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/jurtek/article/download/1460/2440>
- Vispute, P., & Dabhade, S. (2018). Refining of palm oil: A review on palm oil refining process, 3-MCPD esters in refined palm oil, and possible reduction tactics for 3-MCPD esters. *International Journal of Agricultural Engineering*, 11(Special), 81–85. <https://doi.org/10.15740/has/ijae/11.sp.issue/81-85>
- Wahyusi, K. N., Irmawati, N. D., & Astari, R. Z. (2020). Koefisien Perpindahan Massa Ekstraksi Flavonoid dari Buah Pare dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 14(2), 40–44. <https://media.neliti.com/media/publications/494333-none-28b9078b.pdf>
- Waluyo, U., Ramadhani, A., Suryadinata, A., & Cundari, L. (2020). Review: Penjernihan Minyak Goreng Bekas Menggunakan Berbagai Jenis Adsorben Alami. *Jurnal Teknik Kimia*, 26(2), 70–79. <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/download/85/77>
- Waznah, U., Rahmasari, K. S., Ningrum, W. A., & Slamet. (2021). Bioaktivitas Ekstrak Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) dalam Sabun Cuci Piring sebagai Antibakteri terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 3(4), 227–234. <https://doi.org/10.24123/mpi.v3i4.4721>

- Widayana, S., Kurniawati, & I., Susilowati. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bioadsorben pada Penurunan Warna Minyak Bekas Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 10191–10202. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/download/4028/3358>
- Widodo, H., Adhani, L., Solihatun, S., Prastya, M., & Annisa, A. (2020). Pemanfaatan Minyak Cengkeh Sebagai Antioksidan Alami Untuk Menurunkan Bilangan Peroksida Pada Produk Minyak Goreng. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 5(1), 77–90. <http://repository.ubharajaya.ac.id/3486/1/Jurnal%20Antioksidan%20Trisakti.pdf>
- Yuarini, D. A. A., Putra, G., Wrasati, L. P., & Wiranatha, S. (2018). Karakteristik Minyak Goreng Bekas yang Dihasilkan di Kota Denpasar. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(1), 49–55. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/41235/25090>
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 35–42. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/29815/18375>
- Yurin, A. Y., Berman, A. F., Dorodnykh, N. O., Nikolaychuk, O. A., & Pavlov, N. Y. (2018). Fishbone Diagrams for the Development of Knowledge Bases. *In 2018 41st International Convention on Information and Communication Technology, Electronics and Microelectronics (MIPRO)*, 967–972. https://www.researchgate.net/profile/Alexander-Yurin/publication/326699669_Fishbone_diagrams_for_the_development_of_knowledge_bases/links/5e4916c7a6fdccd965a93511/Fishbone-diagrams-for-the-development-of-knowledge-bases.pdf
- Zaini, H., & Sami, M. (2016). Kinetika Adsorpsi Pb (II) dalam Air Limbah Laboratorium Kimia Menggunakan Sistem Kolom dengan Bioadsorben Kulit Kacang Tanah. *Prosiding Semnastek*, 1–9. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek/article/viewFile/709/654>
- Zulkifli, Z., Rihayat, T., Suryani, S., Facraniah, F., Habibah, U., Audina, N., Fauzi, T., Nurhanifa, N., Zaimahwati, Z., & Rosalina, R. (2018). Purification process of jelantah oil using active chorcoal kepok's banana. *AIP Conference Proceedings*, 2049. <https://aip.scitation.org/doi/pdf/10.1063/1.5082427>
- Zunifer, A., & Ayu, D. F. (2020). Ukuran Partikel dan Waktu Kontak Karbon Aktif

dari Kulit Singkong Terhadap Mutu Minyak Jelantah. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 19(2), 27–38.
<https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/viewFile/7896/6791>

