

BAB 7

BAGIAN AKHIR

7.1. Daftar Pustaka

- Anggraini, D. A., & Wijaya, W. (2017). Analisis Kualitas Crude Palm Oil (CPO) dan Usulan Perbaikan Menggunakan Metode Tree Diagram di PT. Johan Sentosa Bangkinang. *Jurnal Surya Teknika*, 5(02), 57-62.
- Busyairi, M., Za'im Muttaqin, A., Meicahyanti, I., & Saryadi, S. (2020). Potensi Minyak Jelantah Sebagai Biodiesel dan Pengaruh Katalis Serta Waktu Reaksi Terhadap Kualitas Biodiesel Melalui Proses Transesterifikasi. *Jurnal Serambi Engineering*, 5(2).
- Husain, F., & Marzuki, I. (2021). Pengaruh temperatur penyimpanan terhadap mutu dan kualitas minyak goreng kelapa sawit. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(4).
- Ilmi, I.M.B. Khomsan, A. dan Marliyati, S.A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produksi Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2):61-65.
- Logsdon, J. E. & Loke, R. A. (2000). *Isopropyl alcohol. Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*.
- Mahmudan, A., & Nisa, F. C. (2014). Efek Penggorengan Kentang Dengan Oven Microwave Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Minyak Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 151-160.
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E., & Lukis, P. A. (2017). Pengaruh lama pemanasan terhadap kualitas minyak goreng kemasan kelapa sawit. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(2), 162-168.
- Mursalin, M., Surhaini, S., & Yulia, A. (2014). Stabilitas termal minuman emulsi dari pekatan karoten minyak sawit merah selama penyimpanan. *JURNAL KONVERSI*, 3(1).
- Pasaribu, N. (2004). Minyak buah kelapa sawit.
- Rantawi, A. B. Mahfud, A. & Situmorang, E. R. (2017). Korelasi Antara Kadar Air pada Kernel Terhadap Mutu Kadar Asam Lemak Bebas Produk Palm Kernel Oil Yang Dihasilkan (Studi Kasus pada PT XYZ). *Industrial Engineering Journal*, 6(1).
- Sanjiwani, N. M. S., Suaniti, N. M., & Rustini, N. L. (2015). Bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar FFA biodiesel dengan penambahan antioksidan

dari kulit buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn.). *J. Kim*, 9(2), 259-266.

Sartika, R. A. D. (2010). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (*deep frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Journal of Science*.

Semangun, H. & Mangoensoekarjo, S. (2008). Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit. *Gadja Mada Universitas Press. Yogyakarta*.

Sulaiman, R. M. (2018). Pengaruh Temperatur terhadap Efisiensi Sterilizer dan Kualitas Minyak yang Dihasilkan. *Menara Ilmu*, 12(10).

Suroso, A. S. (2013). Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 77-88.

