

DAFTAR PUSTAKA

- Ketaren, S., 1986. Minyak dan Lemak Pangan, Edisi 1. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press)
- Setyawardhani, D.A., Distantiana, S., Sulistyono, H. & Rahayu, S.S., 2007, *Separating Fatty Acids From Rubber Seed Oil by Multi Stages Hydrolisis. Regional Symposium of Chemical Engineering, Yogyakarta.*
- Setyawardhani, D.A., Distantina, S., Henfiana, H. & Dewi, A.S., 2010, Pembuatan Biodiesel Dari Asam Lemak Jenuh Minyak Biji Karet. *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses 2010, Teknik Kimia UNDIP, Semarang*
- BSI. (2013). *Minyak Goreng* (Vol. SNI 3741:2013). Badan Standarisasi Nasional.
- Hadi, M. (2006). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Cara Ekstraksi Minyak Biji Karet Terhadap Mutu Minyak Yang Dihasilkan Selama Penyimpanan.
- Siahaan, S., Setyaningsih, D., & Hariyadi. 2011, Potensi Pemanfaatan Biji Karet Sebagai Sumber Energi Alternatif Biokerosin, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 19(3):145-151
- Swern, D Bailey's. 1964. *Industrial Oil and Fat Product. New York: Interscience*
- Yuliani, F, Primasari, M., Rachmaniah, O., dan Rachimoallah, M. 2013. Pengaruh Katalis Asam (H₂SO₄) dan suhu Reaksi, *Jurnal Teknik Kimia*. 3(1):171-177
- Wulan, Septia Eka. 2011. Inilah Lemak Yang Baik Bagi Tubuh. *Review. Balai Penelitian Kehutanan Bogor*
- <http://warstek.com/2015/06/03minyak lemak>
- Saridjo. 2012. Potensi Biji Karet Sebagai Produk Olahan Tempe Yang Bergizi. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 18(3).13.
- Malkan, Ibnu. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Institut Pertanian Bogor*
- http://www.dekindo.com/media.php?standar_mutu=3
- Febrianto, Ivan. 2008. Pengeringan Biji Karet dengan Metode Penyangraian Untuk Menurunkan Kandungan Sianida. *Politeknik Negeri Sriwijaya*
- Rahman 2010. *Sentral Informasi Keracunan Nasional BPOM. Jakarta*

Ardiansari. 2012. "Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian" ed.4.
Yogyakarta

Rohman. 2007. Pengaruh suhu dan lama perendaman terhadap kandungan protein kasar, serat kasar, dan HCN biji karet. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang

Badan Standarisasi Nasional. 2013. Minyak Goreng. SNI 3741:2013. Jakarta \