

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rohman & Sumantri, 2007. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Aidil, Muhammad dan Lince. 2003. *Kemampuan Adsorpsi Tempurung Kelapa Sawit dengan Reaksi Karbonisasi dalam Proses Pemucatan Minyak Goreng Curah*. Inderalaya: Jurusan Teknik Kimia UNSRI.
- Andiani, Ria, Halimatussyakdiah. 2003. *Pemucatan Minyak Curah dengan Bleaching Earth*. Inderalaya: Jurusan Teknik Kimia UNSRI
- Angelina Taringan, Martha., Farida Harum., Irza Menka Deviliany., 2012. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)*, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Anggraeni, I. N. 2014. *Optimasi Formula Sabun Bentonit penyuci Najis Mughalladzah dengan Kombinasi Minyak Kelapa (Coconut oil) dan Minyak Kelapa Sawit (Palm oil) Menggunakan Simplex Lattice Design*. Jogjakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2012. SNI No.7709:2012. *Minyak Goreng Sawit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013. SNI No.3741:2013. *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2015. SNI 7431:2015. *Mutu dan Metode Uji Minyak Nabati Murni Untuk Bahan Bakar Motor Diesel Putaran Sedang*, Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cechinel, M.A.P., Ulson de Souza, S.M.A.G. & Ulson de Souza, A.A. 2013. Study of lead (II) adsorption onto activated carbon originating from cow bone. *Journal of Cleaner Production*.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 1989. *Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit*. Jakarta.
- Estien, Y., 2005, *Kimia Fisika untuk Paramedis*, Andi, Yogyakarta.

- Hambali, E., Ani, S., Mira, R., 2006, Membuat Sabun Transparant untuk Gift dan Kecantikan, Penebar plus, Jakarta.
- Hariyadi, P. 2014. Prinsip Prinsip Proses Panas Untuk Industri Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Hildayani, T. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro Dan Pengaruh Bumbu Terhadap Asam Lemak Bebas Perpori Soto Makassar. Undergraduate. Universitas Hasanuddin.
- Kapitan, O. B. 2013. Analisis Kandungan Asam Lemak Trans (Trans Fat) Dalam Minyak Bekas Penggorengan Jajanan Di Pinggir Jalan Kota Kupang. Jurnal Kimia Terapan, 1 (1): 17–31.
- Ketaren, S. 2018. *“Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan”*. Jakarta:Universitas Indonesia (UI-Press).
- Kulkarni, M.G. and Dalai, A.K., 2006, Waste Cooking Oil - An Economical Source for Biodiesel. Journal of Environmental Protection. A Review, Ind. Eng. Chem .
- Mahreni. 2010. Peluang dan Tantangan Komersialisasi Biodiesel-Review. Jurnal Eksergi Volume X nomor 2. Yogyakarta : Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”.
- Mardiana, L. 2013. Daun Ajaib Tumpas Penyakit. Jakarta: Penebar Swadaya.
- McCabe, W., Smith, J.C., and Harriot, P., 1993, “Unit Operation of Chemical Engineering”, McGraw Hill Book, Co., United States of America.
- Oscik, J., 1982, Adsorption. John Wiley & Sons. New York.
- Rukmini, A. 2007. Regenerasi Minyak Goreng Bekas Dengan Arang Sekam Menekan Kerusakan Organ Tubuh.Seminar Nasional Teknologi 2007.
- Sartika, R.A.D. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Markara Sains 13: 23-8.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Umami, Aulia Vicky. 2015. Sintesis Biodiesel Dari Minyak Jelantah Dengan Gelombang Mikro. Universitas Negeri Semarang.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.