

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsah, D. 2008. Pengaruh Penambahan BHT dan Vitamin C Sebagai Antioksidan Terhadap Keawetan Sayur Santan Daun Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour). *Skripsi*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Ayustaningwarno, F. 2012. Proses Pengolahan dan Aplikasi Minyak Sawit Merag Pada Industri Pangan. *Vitasphere*, 2: 1-11
- Azizah, U. 2014. Pengetahuan Ibu Tentang Bahaya Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Bagi Kesehatan di Dusun Ngendut Desa Pucanganom Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun. *Skripsi thesis*. Universitas Muhammadiyah Ponorogo
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia*. Jakarta (ID): BPS
- Breeding, C. J. & R. T. Marshall. 1995. Crystallization of Butter Oil and Separation by Filer Centrifugation. *J. Amr. Oil Chem Soc*, 72(4): 449-453
- Choo Y.M., S.C. Yap, A.S.H. Ong, C.K. Ooi and S.H. Gog. 1989. *Palm oil Carotenoid: Chemistry and Technology. Proc. Of Int. Palm Oil Conf.* PORIM, Kuala Lumpur
- Darmoko, D., et.al. 2002. *Teknologi Pengolahan Kelapa Sawit dan Produk Turunannya*. Medan: Penerbit Pusat Penelitian Kelapa Sawit
- Fauzi, Y., Widyastuti, Y. E., Satyawibawa, I., & Paeru, R. H. 2012. *Kelapa sawit*. Penerbit: Penebar Swadaya Grup.
- Gultom, R., & W. M. Ginting. 2018. Pengaruh Pemberian Antioksidan *Butil Hidroksi Toluene* (BHT) Serta Vitamin E dan Lama Pemanasan Terhadap Karakterisasi dan Jumlah Omega 3 dan Omega 6 dari Minyak Kedelai (*Soybean Oil*). *Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda*, 1(2): 43-50
- Gunstone, F. D dan F.A Norris. 1983. *Lipids in Foods Chemistry, Biochemistry and Technology*. Pergamon Press. Oxford.
- Hadiguna, R. A & Setiawan, H. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta : Andi
- Hasballah, T. & L. H. Siregar. 2020. Analisa Pemakaian Jumlah BE (*Bleaching Earth*) Terhadap Kualitas Warna DBPO (*Degummed Bleached Palm Oil*) Pada Tangki Bleacher (D202) dengan Kapasitas 2000 ton/hari di Unit Refinery PT. Smart Tbk Belawan. *Jurnal Teknologi Mesin UDA*, 1(1): 9-16
- Hasibuan, H. A., Warnoto., Magindrin & A. Lubis. 2021. Produksi Minyak Sawit Merah Kapasitas 100 kg/batch dan Produk Diversifikasinya Berupa Shortening dan Margarin Kapasitas 50 kg/batch. *Warta PPKS*, 26(1): 20-29
- Heizer, J., dan Render, B. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan, edisi 11*. Jakarta: Salemba Empat
- Hesty, H.2019. Penentuan Kualitas DBPO dan RBDPO dengan Pemberian Bleaching Earth Pada Skala Industri. *Enviro Scienteeae* , 29 (1).

- Hindrayani, A. 2010. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Pohon Cahaya.
- Husain, F & I. Marzuki. 2021. Pengaruh Temperatur Penyimpanan Terhadap Mutu dan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit. *Serambi Engineering*, 6(4): 2270-2278
- Kartika, H. 2013. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cpo Film Dengan Metode Statistical ProCess Control Pada PT. Msi. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 1(1):50-58.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press)
- Kustiawa, R. 2016. Rancang Bangun Degumming Pengolahan CPO (*Crude Palm Oil*). *Skripsi*. Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknis, Universitas Pasudan
- Mahmud, s. F. 2019. Proses Pengolahan CPO (*Crude Palm Oil*) menjadi RBDPO (*Refined Bleached and Deodorized Palm Oil*) di PT XYZ Dumai. *UNITEK*, 12(1) : 55-64
- Mariati, R. 2007. Peluang Investasi Minyak Goreng Kelapa Sawit di Kalimantan Timur. *EPP*, 4(1): 43-50
- Mulyati, T. A., Fery, E. P., & Prima, A. L. 2015. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit. *Jurnal Wiyata*, 2(2): 162-168
- NadiminT. A. 2013. Pengaruh Fortifikasi Vitamin A pada Minyak Goreng Curah Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Makanan Gorengan. *Media Gizi Pangan*, 17 : 62-69
- 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 Sjahrani Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 25-30
- Onibala, A. G., I. L. Saerang., & L. O. H. Dotulong. 2017. Analisis Perbandingan Prestasi Kerja Karyawan Tetap dan Karyawan Tidak Tetap di Kantor Sinode GMIM. *Jurnal EMBA*, 5(2): 380-387
- Pahan. 2007. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit Manajemen Agribisnis dari Hilu hingga Hilir. Cetakan Kedua*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Panapanaan, V., Helin, T., Kujunpaa, M., Soukka, R., Heinimo, J., Linnanen, L. 2009. *Sustainability of Palm Oil Production and Opportunities for Finnish Technology Ang Know-How Transfer*. Finlandia: Lappeerranta University of Technology
- Pasaribu, N. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Medan: Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara
- Prabhaningrum, A. A. S. D. A., I. K. Suamba., & P. U. Wijayanti. 2016. Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung

- Kelancaran Proses Produksi Pada PT. Alove Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 5(1): 1-10
- Pramitha, D. A. I., & D. Juliadi. 2019. Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada VCO (*Virgin Coconut Oil*) Hasil Fermentasi Alami. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*, 7(2): 149-154
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi. Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Risti, I. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 5(4)
- Rumerah, H. P. 2017. Analisis Rentabilitas Pada PT. Perkebunan Nusantara III (Persero) Medan. *Tugas Akhir*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sumatera Utara.
- Sastrosayono. 2003. *Budi Daya dan Pengolahan Kelapa Sawit*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka
- Sembiring, M.T., Sinaga, T.S. 2003. *Arang Aktif (Pengenalan dan Proses Pembuatannya)*. Medan : Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik USU
- Sesridha, L. 2000. Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Fraksinasi Terhadap Komposisi dan Sifat Fisikokimia Fraksi Olein Dari Minyak Kelapa Sawit Sebagai Bahan Baku Minyak Pelumas. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor
- Silalahi, R. L. R., Dhesyana P. S., dan Ika A. D. 2017. Pengujian *Free Fatty Acid* (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(1): 41-50
- Sunanto. 2015. Pengaturan Kecepatan Putaran Motor Listrik 3 Phasa Menggunakan Logika Fuzzy Tsukamoto pada Proses Penyaringan Minyak Goreng. *Sains dan Teknologi Informasi*, 1 (2): 10-16.
- Sunarko. 2009. *Budi Daya dan Pengolahan Kebun Kelapa Sawit dengan Sistem Kemitraan*. Cetakan pertama. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Utomo, H. F. S. 2019. Filipina Ajak Malaysia dan Indonesia Lawan Praktik Dumping Minyak Kelapa Sawit. Internet : <https://www.liputan6.com/global/read/3928666/filipina-ajak-malaysia-dan-indonesia-lawan-praktik-dumping-minyak-kelapa-sawit> . Diakses pada 14 April 2022.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno , F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Yuniva, N. 2010. Analisa Mutu Crude Palm Oil (CPO) dengan Parameter Kadar Asam Lemak Bebas (ALB), Kadar Air dan Kadar Zat Pengotor di Pabrik

Kelapa Sawit PT. Perkebunan Nusantara-V Tandun Kabupaten Kampar.
Skripsi. Univeristas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru

Zulkurnain, M., Lai, O.M., Latip, R.A., Nehdi, I.A., Ling, T.C. and Tan, C.P. 2012.
The Effects of Physical Refining on The Formation of 3
Monochloropropane-1,2-diol Esters in Relation to Palm Oil Minor
Components. *Food Chemistry*, 135(2): 799–805.