

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan. Jakarta: BPOM RI.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2006). (SNI 01-2901-2006). Minyak Kelapa Sawit Mentah (Crude Palm Oil). Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2013). (SNI 01-3741-2013). Minyak Goreng. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Agung, G. S., dan Rismaya, R. (2024). Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Mutu Minyak Goreng Bekas Pakai Pedagang Gorengan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1): 15-23. DOI: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.15>.
- Andana, A. D. (2020). Penggunaan Antioksidan Sebagai Upaya Untuk Menghambat Proses Oksidasi Bioetanol Dari Singkong Karet (*Manihot glaziovii*). *Unesa Journal of Chemistry*, 9(1): 36-43. DOI: <https://doi.org/10.26740/ujc.v9n1.p36-43>.
- Ariani, D., Yanti, S., dan Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*, 2(3): 1-8. DOI: <https://doi.org/10.36761/jt.v2i3.173>.
- Arnanda, H. K., Puspitasari, D., Ni'mah, H., dan Kurniawansyah, F. (2020). Pra Desain Pabrik Olein Dari CPO Dengan Proses *Physical Refining* dan *Dry Fractionation*. *Journal of Fundamentals and Applications of Chemical Engineering (JFACHE)*, 1(2): 26-30. DOI: <http://dx.doi.org/10.12962/j2964710X.v1i2.12768>.
- Azeman, N. H., Yusof, N. A., and Othman, A. I. (2015). Detection of Free Fatty Acid in Crude Palm Oil: A Review. *Asian Journal of Chemistry*, 27(5): 1569–1573. DOI: <http://dx.doi.org/10.14233/ajchem.2015.17810>
- Bary, M. A., Syuaib, M. F., dan Rachmat, M. (2013). Analisis Beban Kerja pada Proses Produksi Crude Palm Oil (CPO) di Pabrik Minyak Sawit dengan Kapasitas 50 Ton TBS/Jam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(3): 220-231. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/7912>.
- Biswal, A., Pooja, B., Sarathchandra, G., and Selvam, P. (2021). Current Trends on The Utility of Antioxidant in Cooking Oil: A Review. *The Pharma Innovation Journal*, 10(3): 463-471. ISSN: 2277 – 7695.
- Boon, C. C., Chang, L., Babji, A. S., Yap, C. M. F., dan Noorul, J. (2023). Keberkesanan Tokoferol sebagai Antioksidan dalam Ayam Salai. *Sains Malaysiana*, 52(4): 1243-1258. DOI: <http://doi.org/10.17576/jsm-2023-5204-16>.
- Desniorita, D., dan Apriani, S. (2018). Analisis Mutu RBDPO (*Refined Bleached and Deodorized Palm Oil*) pada Proses Refinery di PT X. *SAINTI: Majalah Ilmiah Teknologi Industri*, 15(2): 160-174. DOI: <http://dx.doi.org/10.52759/sainti.v15i2.177>.

- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2023). Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2021 – 2023. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Direktorat Statistik Distribusi. (2023). Distribusi Perdagangan Komoditas Minyak Goreng Indonesia 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Direktorat Statistik Kesejahteraan Rakyat. (2021). Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia September 2021. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Effriandi, A. R., Zahra, S., dan Prianda, B. E. (2019). Studi Stabilitas Warna Biodiesel dan Campuran Biodiesel-Minyak Solar (B20) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Kimia*, 25(3): 60-69. DOI: <https://doi.org/10.36706/jtk.v25i3.63>.
- Eliza, E., Terati, T., dan Meilina, A. (2022). Pengaruh Frekuensi Penggorengan Bahan Makanan Terhadap Angka Peroksida. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(2): 46-56. DOI: <https://doi.org/10.33761/jsm.v17i2.628>.
- Estiasih, T., Ahmadi, K., Ginting, E., dan Kurniawati, D. (2013). Optimasi Rendemen Ekstraksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan Water Degumming. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1): 97-97. DOI: <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.97>
- Fahrina, A. N. A. (2018). Pengaruh Penambahan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americane Mill*) Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah. Skripsi. Jurusan Analis Kesehatan, Fakultas Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Fardiaz, D., Hariyadi, P., Apriyanto, A., dan Nadia, L. (2014). Kimia Pangan. Universitas Terbuka, Tangerang Selatan.
- Fauziah, R., dan Suparmi. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan serta Penggunaan Serbuk Daun Pepaya Untuk Menurunkan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah. *Jurnal Pengabdian Meambo*, 1(2): 224-230. DOI: <https://doi.org/10.56742/jpm.v1i2.38>.
- Febrinda, R. R. (2022). Kebijakan Pemerintah Dalam Mengatasi Kenaikan Harga Minyak Goreng. *Trade Policy Journal*, 1(1): 25-32. ISSN: 2964 – 8394.
- Fisnar, J., Sabolová, M., and Réblová, Z. (2018). Relationship Between Tocopherols Depletion and Polymerised Triacylglycerols Formation During Heating of Vegetable Oils. *Czech J. Food Sci*, 3(6): 441-451. DOI: <https://doi.org/10.17221/73/2018-CJFS>.
- Gammahendra, F., Hamid, D., dan Riza, M. F. (2014). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Efektivitas Organisasi. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(2): 1-10. administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id.
- Goswami, G., Bora, R., and Rathore, M. S. (2015). Oxidation of Cooking Oils Due to Repeated Frying and Human Health. *International Journal of Science Technology and Management*, 4(1): 495-501. ISSN: 2394 – 1537.
- Gultom, R., dan Ginting, W. M. (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). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 1(2): 43-50. ISSN: 2597 – 7164.
- Haryanti, A., dan Hidayat, N. (2017). Analisis Penambahan Bentonit Pada Proses Pemucatan (Bleaching) Minyak Goreng Superworm (Zophobas Morio). *Journal of Food and Life Sciences*, 1(1): 1-9. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jfls.2017.001.01.01>.
- Hasballah, T., dan Siregar, L. H. (2021). 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. ISSN: 2776 – 2068.
- Hasibuan, H. A. (2021). Pengolahan dan Peluang Pengembangan Produk Pangan Berbasis Minyak Sawit di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 40(2): 111-124. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jp3.v40n2.2021.p111-124>.
- Haykal, M. H., Trisnawan, N. N., Wiguno, A., dan Kuswandi, K. (2023). Pra Desain Pabrik Pembuatan Biodiesel dari Minyak Kelapa Sawit (CPO) Kapasitas 200.000 Kiloliter/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 12(3): 150-155. DOI: <http://dx.doi.org/10.12962/j23373539.v12i3.125472>.
- Hew, K. S., Asis, A. J., Tan, T. B., Yusoff, M. M., Lai, O. M., Nehdi, I. A., and Tan, C. P. (2020). Revising Degumming and Bleaching Processes of Palm Oil Refining for The Mitigation of 3-Monochloropropane-1, 2-diol Esters (3-MCPDE) and Glycidyl Esters (GE) Contents in Refined Palm Oil. *Food chemistry*, 307: 125545. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125545>.
- Ihsan, A. M. (2015). Rancang Bangun Degumming Pengolahan CPO (*Crude Palm Oil*). Skripsi. Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Japir, A. A., Salimon, J., Derawi, D., Bahadi, M., Al-shuja'a, S., dan Yusop, M. R. (2017). Physicochemical Characteristics of High Free Fatty Acid Crude Palm Oil. *OCS-Oilseeds & fats Crops and Lipids*, 24(5): 1-9. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125545>.
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., dan Rauf, R. (2020). Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2): 81-90. ISSN: 2620 – 7761.
- Ku, S.K., Ruhaifi, M.S.M., Fatin, S.S., Saffana, M., Anna, K.T., Das, S. and Kamsiah, J. (2014). The Harmful Effects of Consumption of Repeatedly Heated Edible Oils: A short review. *Clin. Ter.* 165(4): 217-222. DOI: <https://doi.org/10.7417/ct.2014.1737>.
- Kurniati, Y., dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Basa NaOH dan Kandungan ALB CPO Terhadap Kualitas Minyak Kelapa Sawit Pasca Netralisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 193-202. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/12>

- Kurniawan, R., Azzahra, S. F., dan Yohaningsih, N. T. (2023). Pengaruh Jenis Adsorben pada Proses Bleaching di Pemurnian Crude Palm Oil (CPO) sebagai Bahan Baku pada Proses Green Fuel. *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 7(2): 101-111. DOI: <https://doi.org/10.26760/jrh.v7i2.101-111>.
- Layli, A. N., dan Saraswati, I. A. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Bawang Putih Tunggal (*Allium Sativum*) Terhadap Kandungan Antioksidan dan Kesukaan (Uji Hedonik). *Infokes*, 11(2): 522-531.
- Leong, X. F., Ng, C. Y., Jaarin, K., dan Mustafa, M. R. (2015). Effects of Repeated Heating of Cooking Oils on Antioxidant Content and Endothelial Function. *Austin Journal of Pharmacology and Therapeutics*, 3(2): 1-7. ISSN: 2373 – 6208.
- Leskovec, J., Levart, A., Svete, A. N., Perić, L., Stojčić, M. Đ., Žikić, D., and Rezar, V. (2018). Effects of Supplementation With α -tocopherol, Ascorbic Acid, Selenium, or Their Combination in Linseed Oil-enriched Diets on the Oxidative Status in Broilers. *Poultry science*, 97(5): 1641-1650. DOI: <https://doi.org/10.3382/ps/pey004>.
- Li, J., Bi, Y., Liu, W., Sun, S., Liu, C., & Ma, S. (2014). Effect of Acid Value on TBHQ and BHT Losses in Heating Oils: Identification of The Esterification Products of TBHQ and Free Fatty Acids. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 91: 1763-1771. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11746-014-2510-6>.
- Mahmud, S. F. (2019). Proses Pengolahan CPO (Crude Palm Oil) menjadi RBDPO (Refined Bleached and Deodorized Palm Oil) di PT XYZ Dumai. *Jurnal Unitek*, 12(1), 55-64. DOI: <https://doi.org/10.52072/unitek.v12i1.162>.
- Manurung, E. S. (2023). Pengaruh Suhu Degumming Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Minyak Dari CPO (Crude Palm Oil). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Jambi.
- Martianto, D., Andarwulan, N., dan Putranda, Y. (2018). Retensi Fortifikan Vitamin A dan β -Karoten dalam Minyak Goreng Sawit selama Pemasakan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2): 127-136. DOI: <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.127>.
- Martínez-Yusta, A., Goicoechea, E., and Guillén, M. D. (2014). A Review of Thermo-oxidative Degradation of Food Lipids Studied by ^1H NMR Spectroscopy: Influence of Degradative Conditions and Food Lipid Nature. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(5): 838-859. DOI: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12090>.
- Mauliddia, A. Y. I., dan Rismaya, R. (2023). Uji Bilangan Peroksida Pada Minyak Curah Bekas Rumah Tangga Di RT 05 Jalan Kedung Mangu Kecamatan Kenjeran Kota Surabaya. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(1): 140-150. DOI: <https://doi.org/10.58169/saintek.v2i1.142>.
- Meliana, N., Putri, S. H., dan Mardawati, E. (2019). Optimasi Kondisi Acid Degumming pada Proses Produksi Lesitin Dari CPO (Crude Palm Oil). *Jurnal Industri Pertanian*, 1(3): 70-76. ISSN: 2656 – 6559.

- Mulyani, H. R. A., dan Sujarwanta, A. (2018). Lemak dan Minyak. Lampung: Lembaga Penelitian UM Metro.
- 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. DOI: <http://dx.doi.org/10.56710/wiyata.v2i2.55>.
- Nayak, P. K., Dash, U. M. A., Rayaguru, K., & Krishnan, K. R. (2016). Physiochemical Changes During Repeated Frying of Cooked Oil: A Review. *Journal of Food Biochemistry*, 40(3): 371-390. DOI: <https://doi.org/10.1111/jfbc.12215>.
- Nurlela, N. (2020). Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1): 65-71. DOI: <https://doi.org/10.31851/redoks.v5i1.4129>.
- Octaviani, I., dan Pahlawan, I. (2014). Hubungan Kerjasama Perdagangan Internasional Antara RI-India dalam Impor CPO Asal Indonesia 2006-2009. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau*, 1(1): 1-15.
- Pangestuti, D. R., dan Rohmawati, S. (2018). Kandungan Peroksida Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Amerta Nutrition*, 2(2): 205–211. DOI: <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i2.2018.205-211>.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2): 231-267. ISSN: 2579 – 7891.
- Pimpa, B., Kanjanasopa, D., and Boonlam, S. (2009). Effect of Addition of Antioxidants on The Oxidative Stability of Refined Bleached and Deodorized Palm Olein. *Agriculture and Natural Resources*, 43(2): 370-377. ISSN: 0075 – 5192.
- Rahmayanti, S., Rojidin, A., dan Akbar, O. T. (2024). Standarisasi Pengelolaan Spent Bleaching Earth, Limbah B3 Industri Sawit yang Bernilai Ekonomi. *STANDAR: Better Standard Better Living*, 3(1): 9-12. <https://majalah.bsilhk.menlhk.go.id/index.php/STANDAR/article/view/186>
- Ramlah, S., dan Barra, A. L. S. (2018). Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non-Deodorisasi dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2): 117-125. DOI: <https://doi.org/10.33104/jihp.v13i2.4188>
- Ratih, R. D., Handayani, W., dan Oktavianawati, I. (2016). Karakterisasi dan Penentuan Komposisi Asam Lemak dari Hasil Pemurnian Limbah Pengalengan Ikan dengan Variasi Alkali pada Proses Netralisasi. *Berkala Sainstek*, 4(1): 19-23. ISSN: 2339 – 0069.
- Réblová, Z. (2006). The Effect of Temperature on The Antioxidant Activity of Tocopherols. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 108(10): 858-863. DOI: <https://doi.org/10.1002/ejlt.200600091>.

- Ristianingsih, Y., Sutijan, S., dan Budiman, A. (2012). Studi Kinetika Proses Kimia dan Fisika Penghilangan Getah Crude Plam Oil (CPO) Dengan Asam Fosfat. *Jurnal Teknik Mesin*, 13(4): 242-247. DOI: <https://doi.org/10.14710/reaktor.13.4.242-247>.
- Santoso, U. (2021). Antioksidan Pangan. UGM PRESS. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Septiani, S. (2022). Pengaruh Suhu dan Berat Bahan Baku Dalam Proses Penggorengan Vakum Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Keripik Jambu Biji Kristal. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Sila, M. D. (2020). Pengaruh Penambahan Antioksidan Dalam Mencegah Proses Oksidasi Minyak Sawit Curah. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggaladewi. Malang
- Siswati, N., Su, J., dan Junaini. (2013). Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol Untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1).
- Sriyati, S., Susayang, S., Maylisa, I. N., Nisviasari, R., dan Ridlo, Z. R. (2022). Kerangka Aktivitas Pembelajaran Berbasis Riset dengan Pendekatan STEM: Pemanfaatan Bleaching Earth (BE) dalam Proses Penjernihan Minyak Goreng Jelantah dengan Konsep Filtrasi untuk Meningkatkan Melaliterasi Peserta didik. *Ebook CGANT*. Universitas Jember.
- Suryani, A., Pari, G., dan TIP, A. A. (2015). Proses Reaktivasi Tanah Pemucat Bekas Sebagai Adsorben untuk Pemurnian Minyak Sawit Kasar dan Biodiesel. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*: 25(1). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/9705>.
- Syukran, M., Agustang, A., Idkhan, A. M., dan Rifdan, R. (2022). Konsep Organisasi dan Pengorganisasian dalam Perwujudan Kepentingan Manusia. *Publik: Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi dan Pelayanan Publik*, 9(1): 95-103. DOI: <https://doi.org/10.37606/publik.v9i1.277>.
- Varah, M. A. (2020). Analisa Kadar Bilangan Peroksida Pada Berbagai Macam Minyak Jelantah Penjual Gorengan. Tesis Diploma. Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Xiong, Q., Zhang, M., Wang, T., Wang, D., Sun, C., Bian, H., and Xu, W. (2020). Lipid Oxidation Induced by Heating in Chicken Meat and The Relationship With Oxidants and Antioxidant Enzymes Activities. *Poultry Science*, 99(3): 1761-1767. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.11.013>.
- Yeniza, dan Asmara, A. P. (2019). Penentuan Bilangan Peroksida Minyak RBD (*Refined Bleached Deodorized*) Olein PT. PHPO dengan Metode Titrasi Iodometri. *AMINA*, 1(2): 79-83. DOI: <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.39>.

Zulfalaila, N. F., dan Ramadhani, R. (2023). Pra Rancangan Pabrik Asam Fosfat dari Batuan Fosfat dan Asam Sulfat dengan Kapasitas 280.000 Ton/tahun. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.