

DAFTAR PUSTAKA

- Adisesa, H.T. (1993). Beberapa Perubahan Struktur dalam Selulosa pada Pengeringan. Tesis Magister Kimia. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 130
- Adrian, S. 2005. Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2005. Skripsi yang Tidak dipublikasikan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Akoh, C.C. dan Min, D.B. 2016, Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology, 3rd ed, Food science and technology, CRC Press/Taylor & Francis Group, Boca Raton
- Almatseir, 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Angaitkar JN, Shende AT. 2013. Temperature dependent dynamic (absolute) viscosity of oil. International Journal of Engineering and Innovative Technology. 3 (4): 449 – 454.
- AOAC.(1999).Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International. Washington: 16th ed. AOAC Inc
- Berger, K.G. 2005. The Use of Palm Oil in Frying. Malaysian Palm Oil Promotion Council
- Baunsele, A. B., dan Missa, H. 2020. Kajian Kinetika Adsorpsi Metilen Biru Menggunakan Adsorben Sabut Kelapa. Akta Kimia Indonesia, 5(2), 76–85
- Fatoni, A., Hindryawati, N., dan Sari, N. 2010. Pengaruh pH terhadap Adsorpsi Ion Logam Kadmium (II) oleh Adsorben Jerami Padi. J. Kimia Mulawarman. 7 : 59-61.
- Goswami G, Bora R, Rathore MS. 2015. Oxidation of cooking oils due to repeated frying and human health. International Journal of Science, Technology and Management. 4(1): 495–501.
- Hidayati FC, Masturi, Yulianti I.,2016. Pemurnian minyak goreng bekas pakai (jelantah) dengan menggunakan arang bonggol jagung. JIPF (Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika)1(2): 67–70.
- Hasibuan, H.A. 2012. Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesiaserta Produk Fraksinasinya. Jurnal Standardisasi. 14: 13-21
- Hutapea, P.H, Penfield, K. H. 2021. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah yang dijual di Pasar Tradisional Surakarta dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam

- dan Bilangan Peroksida. Program Studi Kimia Industri Politeknik Santo Paulus Surakarta. Jurnal Kimia Sains dan Terapan Volume 3, Nomor 1,
- Katja G, 2012. Jurnal Ilmiah Sains Vol.12 No.1. Manado : Universitas Sam Ratulangi
- Kalapathy, U. and Proctor, A., 2000, A New Method for Free Fatty Acid Reduction in Frying Oil Using Silicate Films Produced from Rice Hull Ash, JAOCS,
- Ketaren S. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Jakarta: UI Press; 1986.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Jakarta, Universitas Indonesia (UI-Press).
- Ketaren, S., 2012, Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, UI Press, Jakarta
- Kumala, 2003. Peran Asam Lemak Tak Jenuh Jamak Dalam Respon Imun. Jurnal Indonesia Media Assosiasi
- Marsigit, W., Budiyanto, dan Mukhsin. 2011. Analisis Penurunan Kualitas Minyak Goreng Curah Selama Penggorengan Kerupuk Jalin. J. Agroindustri 1(2): 1 – 9.
- Maulinda, L., Nasrul, Z.A., Sari, D.S. 2015. Pemanfaatan kulit singkong sebagai bahan baku karbon aktif. Jurnal Teknik Kimia. Vol:4(2) 11-19.
- Mujadin, Anwar. Syafitri Jumianto. Riris Lindiawati Puspitasari. 2014. Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis. Jakarta. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi. Vol.2. No.4. Hlm. 229-233.
- Nafi'ah, R. 2016. Kinetika Adsorpsi Pb (II) dengan Adsorben Arang Aktif dari Sabut Siwalan. Jurnal Farmasi Sains dan Praktis. Vol:1(2) 28-36
- Naiya, T. K., Chowdhury, P., Bhattacharya, A. K., Das, S. K. (2009). Saw Dust and Neem Bark as Low-cost Natural Biosorbent for Adsorptive Removal of Zn(II) dan Cd(II) Ions from Aqueous Solutions. Chemical Engineering Journal, 148, 68–79
- Nasrun, D., Samangun, T., Iskandar, T., dan Mas'um, Z. 2017. Pemurnian Minyak Jelantah menggunakan Arang Aktif dari Sekam Padi. Jurnal Penelitian Teknik Sipil Dan Teknik Kimia, 1(2), 1–7.
- Nurhasni, Hendrawati, & Saniyyah N. (2014). Sekam Padi untuk Menyerap Ion Logam Tembaga dan Timbal dalam Air Limbah. Valensi, 4(1), 36–44

- Oktaviani. (2018). Hubungan Lamanya Pemanasan Dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau Dari Bilangan Oksidasi. *Jurnal Biomedika*, 1(1): 31-35.
- Rahzarni. 2003. Pembuatan biosorben tempurung kemiri dan pemanfaatannya untuk penanggulangan ion kadmium dan kromium dalam air limbah. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang
- Ramli, R.A., 2009, Physicochemical Characteristics of Calcium-Treated Jackfruit(*Artocarpus Heterophyllus*) Pulps During Chilled Storage, Thesis submitted in fulfillment of the requirements for the Degree of Doctor of Philosophy UKM
- Saha, B.C. 2006. Hemicellulose Bioconversion. *J. Ind. Microbiol. Biotechnol.* 30: 279-291.
- Said, G. 1996. Penanganan dan pemanfaatan limbah kelapa sawit. *Trubus Agriwidia*. Unggaran. Jakarta.
- Serjouie et al., 2010. Effect of Vegetable-Based Oil on Psychochemical Properties of Oils During Deep Fat Frying. *American Journal of Food Technology*. ISSN 1557-4571
- Subiyantoro. Kajian pemucatan minyak goreng bekas dengan metode adsorpsi dan pengkelatannya. Tugas Akhir, Fakultas Teknologi Pangan IPB; 2003
- Sudiarta, I. W. dan Sulihingtyas, W. D. 2012. Biosorpsi Cr (III) pada Biosorben Serat Sabut Kelapa Hijau Teramobilisasi EDTA. *J. Kimia*. 6 : 29-36
- Sulistiyowati, R., dan Aajilaini, S. Al. 2017. Pengaruh penambahan arang aktif cangkang keluwak terhadap penurunan bilangan peroksida dalam minyak jelantah. *Jurnal Kesehatan Pena Medika*, 7(2), 92– 105.
- Tobing, L.M.L. 2014 Analisis Kualitas Minyak Goreng pada Penggorengan Berulang Ikan Nila(*Oreochromis Niloticus*) berdasarkan Parameter ALB, Titik asap, Indeks Bias, dan Viskositas. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Wadhwa N, Mathew BB, Tiwari A. 2012. Lipid peroxidation : mechanism, models and significance. *International Journal of Current Science USA*, p 3.
- Wiche, 1992, Mempelajari cara pembuatan cide nangka (*Artocarpus Heterophyllus*), Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
- Wijayanti. H., Nora, H & Amelia, R. (2012). Pemanfaatan Arang Aktif dari Serbuk Gergaji Kayu Ulin untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Bekas. *Konversi*. Vol. 1 No.1.

- Winarno, F. G. 2014. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama
- Yuliana, dkk. 2005. Penggunaan Adsorben untuk Mengurangi Kadar Free Fatty Acid, Peroxide Value dan Warna Minyak Goreng Bekas. Jurnal Teknik Kimia Indonesia. 4(2): 212-218.
- Zunifer, A., & Ayu, D. F. (2020). Ukuran Partikel dan Waktu Kontak Karbon Aktif dari Kulit Singkong Terhadap Mutu Minyak Jelantah. SAGU Journal: Agricultural Science and Technology, 19(2), 27–38.
- Zhou, W. (2019). Optical Properties of Crude Oil with Different Temperatures. International Journal for Light and Electron Optics, 12-17.