DAFTAR PUSTAKA

Amalia, S., Hanapia, A. Y., Kadarisman, E., & Sukarso, A. (2023). Analisis pengaruh sektor industri pangan terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia tahun 2001-2022. *Welfare: Jurnal Ilmu Ekonomi, 4*(1), 31–41.

Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan makanan dan minuman - A*. Yogyakarta: Deepublish.

Ayustaningwarno, F. (2016). Proses pengolahan dan aplikasi minyak sawit merah 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). Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

Badan Pusat Statistik. (2014). *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS.

Badan Standardisasi Nasional. (2024). *RSNI3 CXC 1:1969 – Prinsip umum higiene pangan*. Jakarta: BSN.

BPOM. (2020). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2020*. Jakarta.

BPOM. (2021). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2021*. Jakarta.

BPOM. (2022). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2022*. Jakarta.

Breeding, C. J., & Marshall, R. T. (2015). Crystallization of butter oil and separation by filter centrifugation. *Journal of the American Oil Chemists' Society, 72*(4), 449–453.

Choo, Y. M., Yap, S. C., Ong, A. S. H., Ooi, C. K., & Gog, S. H. (2019). Palm oil carotenoid: Chemistry and technology. In *Proceedings of the International Palm Oil Conference*, Kuala Lumpur: PORIM.

Darmoko, D., et al. (2015). *Teknologi pengolahan kelapa sawit dan produk turunannya*. Medan: Pusat Penelitian Kelapa Sawit.

Dhaliwal, H. K., Sonkar, S., Prithviraj, V., Puente, L., & Roopesh, M. S. (2025). Teknologi proses untuk disinfeksi permukaan kontak makanan di industri makanan kering: Tinjauan. *Mikroorganisme, 13*(3), 648. https://doi.org/10.3390/mikroorganisme13030648

FAO. (2017). *Guidelines for the compilation of food balance sheets*. Rome: FAO.

Fauzi, Y., Widyastuti, Y. E., Satyawibawa, I., & Paeru, R. H. (2016). *Kelapa sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.

Firmanila, T., Ramdlani, S., & Yatnawijaya, B. (2016). Pengembangan bangunan industri makanan olahan buah belimbing di Desa Karangsari Blitar. *Jurnal Mahasiswa Jurusan Arsitektur Universitas Brawijaya*.

Gultom, R., & Ginting, W. M. (2018). Pengaruh pemberian antioksidan butil hidroksi toluen (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.

Hadiguna, R. A., & Setiawan, H. (2008). *Tata letak pabrik*. Yogyakarta: Andi.

Hasballah, T., & Siregar, L. H. (2020). Analisa pemakaian jumlah BE (bleaching earth) terhadap kualitas warna DBPO pada tangki bleacher (D202). *Jurnal Teknologi Mesin UDA, 1*(1), 9–16.

Hasibuan, H. A., Warnoto, Magindrin, & Lubis, A. (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., & Render, B. (2015). *Manajemen operasi: Manajemen keberlangsungan dan rantai pasokan* (Ed. 11). Jakarta: Salemba Empat.

Hindrayani, A. (2010). *Manajemen operasi*. Yogyakarta: Pohon Cahaya.

Kamarijani. (2016). *Perencanaan unit pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

Ketaren. (2015). *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press).

Kustiawan, R. (2016). *Rancang bangun degumming pengolahan CPO (Crude Palm Oil)* (Skripsi). Universitas Pasundan.

Mahmud, S. F. (2019). Proses pengolahan CPO menjadi RBDPO di PT XYZ Dumai. *UNITEK, 12*(1), 55–64.

Mariati, R. (2017). Peluang investasi minyak goreng kelapa sawit di Kalimantan Timur. *EPP, 4*(1), 43–50.

Maryani, A. T. (2019). Pengaruh volume pemberian air terhadap pertumbuhan bibit kelapa sawit di pembibitan utama. *Jurnal Agroekoteknologi, 1*(2), 64–75.

Nadimin, T. A. (2018). Pengaruh fortifikasi vitamin A pada minyak goreng curah terhadap tingkat kesukaan konsumen pada makanan gorengan. *Media Gizi Pangan, 17*, 62–69.

Nio, S. A., & Pratricia, T. (2015). Karakter morfologi akar sebagai indikator kekurangan air pada tanaman. *Jurnal Bioslogos, 3*(1), 31–39.

Onibala, A. G., Saerang, I. L., & Dotulong, L. O. H. (2017). Analisis perbandingan prestasi kerja karyawan tetap dan tidak tetap di Kantor Sinode GMIM. *Jurnal EMBA, 5*(2), 380–387.Pasaribu, N. (2015). *Minyak buah kelapa sawit*. Medan: Fakultas MIPA Universitas Sumatra Utara.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*. Jakarta.

Perumal, E. (2019). Palm oil importers reassured. *The Star*. Retrieved from https://www.thestar.com.my/story/?file=%2f2009%2f6%2f13%2fnation%2f4113642&sec=nation

Prabhaningrum, A. A. S. D. A., Suamba, I. K., & Wijayanti, P. U. (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.

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). Universitas Sumatera Utara.

Sembiring, M. T., & Sinaga, T. S. (2018). *Arang aktif (pengenalan dan proses pembuatannya)*. Medan: Fakultas Teknik USU.

Sitorus, C. S., Lengkong, F. D. J., & Palar, N. R. (2023). Pengelolaan sanitasi pada fasilitas publik di Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Manado. *Jurnal Administrasi Publik, 9*(1), 40–51.

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.

Suyono, B. (2016). *Ilmu kesehatan masyarakat*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Vidanarko. (2011). *Buku pintar kelapa sawit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

West, R., & Rousseau, D. (2016). Crystallization and rheology of palm oil in the presence of sugar. *Food Research International, 85*, 224–234. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.05.008

Winarno, F. G. (2016). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yaddi, R., et al. (2023). Keamanan pangan dalam peternakan ayam kampung: Pendekatan penanganan ternak sakit. *Jurnal Teknologi Pangan, 18*(2), 67–75.

Yuniva, N. (2020). *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). Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.