

DAFTAR PUSTAKA

- Chai, X., Zhang, Y., Shi, Y., & Liu, Y. 2022. Crystallization and Structural Properties of Oleogel-Based Margarine. *Molecules*, 27(24).
- Direktorat Standarisasi dan Pengendalian Mutu. 1986. Standar Perdagangan Komoditi Ekspor Indonesia. Buku kedua. Direktorat Jendral Perdagangan Luar Negeri, Departemen Perdagangan, Jakarta.
- Djanaka, R.S. dan Ressytustra. 1985. Oleochemical Asal Minyak Kelapa Sawit. Laporan Hasil Penelitian dan Pengembangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Eke, Yulia dan Yenni, Luvia. 2006. Pra Rencana Pabrik Margarin Dari Minyak Kedelai. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Elizabeth, J. E. 2009. Pengalaman Industri Kelapa Sawi Dalam Diverifikasi Produk Olahan Hilir. Prosiding Pertemuan Teknis Kelapa Sawit 2009. Jakarta Convention Centre 28-30 Mei 2009.
- Hasibuan, H. A. 2012. Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia Serta Produk Fraksinasinya. *Jurnal Standardisasi*.
- Hasibuan, H.A. dan Siahaan, D. 2013. Karakteris CPO, Minyak Inti Sawit dan Fraksinya. Seri Buku Saku 30. PPKS. Medan.
- Hubeis, M. 1999. Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar. Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi - IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bogor.
- Ilmi, I.M.B., Khomsan, A., dan Marliyati, S.A. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produksi Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2):61-65.
- Kadarisma, D. 1994. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Kerjasama FATETA IPB - PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Meneteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer.

- Matz, S. A. 2010. Bakery Technology and Engineering. The Avi Publishing Company Inc. Connecticut.
- Mills, B. F. 2004. Ilmu Pengetahuan Bahan. Training Material. Jakarta.
- Prawirosentono, S. 2004. Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi Kasus). Edisi ke-2. Bumi Aksara, Jakarta.
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 20(2), 111–123.
- Reski, Andi. 2012. Studi kualitas Minyak Makanan gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Somaatmadja, D. 1981. Minyak Sawit untuk Persediaan Minyak Makan Indonesia. Komunikasi Departemen Perindustrian. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Srinovia, Mugni. 2015. Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kastengel Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. Mutu Margarin. SNI 01-3541-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Whitehurst, R. J. 2004. Emulsifier in Food Technology. Group Technical Coordinator cereform Eur Limited. Blackwell Publishing. Northampton, UK.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama