

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta
- AOCS. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition* AOAC International, Chapter 41, p.6-p.13. Gaithersburg, Maryland, USA
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman*. Indonesia
- Bueschelger, H. G. 2004. *Lecithin*. New Dehli. India. Blackwell Publishing Ttd. Cabezas, D.M., Diehl, B.W.K.,
- Cabezas DM, Diehl BWK, Tomas MC. 2009. *Sunflower Lecithin Application Of A Fractionation Process With Absolute Ethanol*. J AM Oil Chem Soc 86: 189-196.
- Chen X.L., Peng, J. and Jiang. 2013. *Isolation And Characterization Of Acetone-Insoluble Substances In Cellulose Acetate Prepared By An Acetic Acid Acetylation Process*. 48(5-6) : 477-483.
- Choo YM, Bong SC, MaAN, Chuah CH. 2004. *Phospholipids From Palm Pressed Fiber*. J.Amer Oil Chem. 81(5):417-475
- Copeland, D. and Maurice, B.W., 2005. *Vegetable Oil Refining*. U.S. Patent.
- Damanik, C.D. 2018. *Penentuan Kadar Kotoran Produksi Crude Palm Oil (CPO) Di Pabrik Kelapa Sawit PTPN III Aek Nabara Selatan*. Universitas Sumatra Utara
- Eshratabadi, P. 2008. *Effect Of Different Parameters On Removal and Quality Of Soybean Lecithin*. Res J biol sci. 3:874-879.
- Estiasih, T., Ahmadi, K., Nisa, F.C., dan Khuluq, A.D. 2010. *Ekstraksi dan Fraksinasi Fosfolipid dari Limbah Pengolahan Minyak Sawit*. J. Teknologi dan Industri Pangan. 21(2):151-159
- Estiasih, T., Ahmad, K., Ginting, E., dan Kurmiawati, D. 2013. *Optimasi Rendemen Ekstraksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan Water Degumming*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24(1):97-104.
- Gapki. 2022. *Indonesian Palm Oil Producers Association*. Departemen Pertanian Jakarta

- Goh SH, Khor HT. 2002. *Phospholipids In Palm Oil (Elaeis Guineensis)*. J. Amer. Oil Chem. 59:296-299.
- Hafidi, A., Pioch, D., dan Ajana, H. 2014. *Membrane-Based Simultaneous Degumming and Deacidification of Vegetable Oils*. Innovative Food Science and Emerging Technologies., 6: 203 – 212.
- Hamad, A. dan Ma'ruf, A. 2015. *Produksi Lesitin dari Vegetable Oils Menggunakan Proses Acid Degumming*. Fakultas Teknik. Purwokerto.
- Hamad, A., Septhea, A.G., Ma'ruf, A. 2016. *Kemampuan Daya Emulsifier Corn Lecithin yang dihasilkan dari Water Degumming Process Minyak Jagung*. Jurnal Inovasi Teknik Kimia 1(2) : 88-92.
- Hartoyo, A. 1998. *Lesitin Tidak Hanya Penting untuk Proses Pangan tapi Juga Kesehatan*. Artikel Dunia Pangan Kita. 1-5
- Hua, H.Y., dan Aiyong, Y.Q. 2006. *Mechanism Of Aggregation Of Soybean Proteins Induced By Lipid Oxidation*. Journal of the Chinese Cereals and Oils Association. 01
- Hutasuhut, L.S. 2019. *Penentuan Kadar Fosfor dalam Crude Palm Oil (CPO). dan Refened Bleaching Deodorized Palm Olein (Rbdpo) dengan Menggunakan Spektrofotometri Uv-Visible*. Skripsi USU.
- IUPAC. 1979. *Standard Methods for the Analysis of Oil, Fats and Derivatives*. 6th Ed. International of Pure and Applied Chemistry. Oxford. England.
- Joshi, A.E.A. 2006. *Modification of Lecithin by Physical, Chemical and Enzymatic Method*. Eur. J. Lipid Sc. Tehnol, 108, 363 - 373.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. UI-17:260
- Kurniati, Y., dan Susanto, H. W. 2015. *Pengaruh Basa NaOH dan Kandungan ALB CPO Terhadap Kualitas Minyak Kelapa Sawit Pasca Netralisasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1):193-202
- Levenspiel, O. 2006. *Chemical Reaction Engineering*. John Wiley and Sons. New York.
- Livia, D.A., Putri, S.H., dan Mardawati, E. 2019. *Pengaruh Degumming Agent Terhadap Karakteristik Lesitin Dari Crude Palm Oil (CPO) Pada Beberapa Kosentrasi*. Skripsi. Unpad.

- Madya, M.N.A. and Aziz, M.M.K. 2006. *Process Design in Degumming and Bleaching of Palm Oil, Centre of Lipids Engineering and Applied Research (CLEAR)*. Universiti Teknologi Malaysia, Vote No.74198.
- Meliana, N., Putri, S. H., Mardawati, E. 2019. *Optimasi Kondisi Acid Degumming pada Proses Produksi Lesitin dari CPO*. Jurnal Industri Pertanian. 1(3) : 70-76.
- Munch, E. W. 2007. *Degumming of Plants Oils for different applications*. J. Cairo.
- Nasution, M.Z., Suryani, A., dan Susanti, I. 2006. *Pemisahan dan Karakterisasi Emulsifier dalam Minyak Cacing Tanah (Lumbricus Rubellus)*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 13(3):108-115
- Putri. D.O., Mardawati. E., dan Putri. S.H. 2019. *Perbandingan Metode Degumming CPO (Crude Palm Oil) Terhadap Karakteristik Lesitin yang Dihasilkan*. Jurnal Industri Pertanian. 1(3):88-94
- Ristianingsih, Y., Sutijan., dan Budiman, A. 2011. *Studi Kinetika Proses Kimia dan Fisika Penghilangan Getah Crude Plam Oil (CPO) Dengan Asam Fosfat*. Jurnal Studi Kinetika Proses Kimia dan Fisika. 13(14) : 242-247
- Saleh, N. 2004. *Teknologi Emulsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian.Bogor.
- Shahidi, F. 2005. *Quality Assurance of Fats and Oils*. Jhon Wiley and Sons Inc. New Jersey
- Sediawan, W.B. dan Prasetyo, A. 2007. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia*. Penerbit Andi Yogyakarta: 13-15.
- Sumarna D. 2006. *Kajian Proses Degumming CPO (Crude Palm Oil) dengan Menggunakan Membran Ultrafiltrasi*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor
- Suroso, S.A. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Badan Litbangkes. Kemenkes RI. 3(2):77-78.
- Szuhaj, B.F. 1983. *Lecithin Production and Utilization*. JAOCS. 60(2):306 - 309.
- Torrey, S. 2008. *Edible Oils and Fats*. Noyes Data Corporation. New Jersey.
- Warlinda, A., dan Zainul. 2000. *Pengaruh Variasi Kosentrasi Pelarut Asam Fosfat Terhadap Kualitas Gelatin Dari Tulag Ikan Lele (Clarias sp)*. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

- Watoni, N., Soebagio, B., dan Rusdiana, T. 2017. *Efektivitas Lecithin Sebagai Emulgator dalam Sediaan Emulsi Minyak Ikan*. Jurnal Farmasi 5(2):22-31.
- You, L.L., Baharin, B.S. Chen Man, Y.B., and Takagi, S. 2001. *Effect of Degumming Process in Chromatographic Separation of Carotenes from Crude and Degumming Palm Oil*. J Food Lipids 8 (1):27-35.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55- 61.
- Zeleny, M. 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. New York, McGraw-Hill
- Zufarov, O., Sekretar, S., and Schimidt, S. 2008. *Degumming of Rapeseed and Sunflower Oil*, Acta Chemical Slovaca, Slovak University of Technology, I, pp. 1(1): 321-328.