

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2000. *Official Methods Of Analysis of AOAC International 18<sup>th</sup> Edition AOAC International, Chapter 41, p.6-p.13. Gaithersburg, Maryland, USA.*
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis of AOAC International 18<sup>th</sup> Edition AOAC International, Chapter 41, p.6-p.13. Gaithersburg, Maryland, USA.*
- Aufari, M. A., Robianto, S., dan Manurung, R. 2013. Pemurnian *Crude Glycerine* melalui Proses *Bleaching* dengan Menggunakan Karbon Aktif. Jurnal Teknik Kimia Vol 02 No. 01.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman. Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2901-2006. Butir 5.4 Minyak Kelapa Sawit. Jakarta.
- Bahri, S. 2014. Pengaruh *Adsorben Bentonit* Terhadap Kualitas Pemucatan Minyak Inti Sawit. Jurnal Dinamika Penelitian Industri 25(1):63-69
- Basiron, Y. B.S., Jalani, and C. K, Weng , 2000. *Advances in Oil Palm Research. Volume II. Malaysian palm Oil Board: 1043.*
- Bija S, Suseno SH, Uju. 2017. Pemurnian Minyak Ikan Sardin dengan Tahap *Degumming* dan Netralisasi. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20 (1) : 143-152.
- Bizri NJ dan Wahem AL. 2012. *Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice. Journal of Food Science* 59 (1) : 130-134.
- Budiyanto, A. 2015. Potensi Antioksidan, Inhibitor Tirosinase, dan Nilai Toksisitas dari Beberapa Spesies Tanaman Mangrove di Indonesia. Bogor: Intitute Pertanian Bogor.
- Damanik, D.D.P., N. Surbakti dan R. Hasibuan. 2014. Ekstraksi Katenin dari daun gambir (*Uncaria gambir roxb*) dengan metode maserasi. Jurnal Teknik Kimia. 3(2) : 10-15.
- EFEMA. 2019. *EFEMA Index of Food Emulsifier European Food Emulsifier Manufacturers Association. (Issue June).*
- Eshratabadi, P. 2008. *Effect of diferent parameters on removal and quality of soybean lechitin. Res J Biol Sci*3: 874879.
- Estiasih, T. K. Ahmadi, E. Ginting dan D. Kurniawati. 2013. Optimasi Rendemen Ekstraksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan *Water Degumming*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fauzi, Y., Y.E. Widyastuti, I.Satyawibawa dan R. Hartono. 2008. Budidaya Pemanfaatan

- dan Analisa Usaha dan Pemasaran Kelapa Sawit. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Febriansyah, Reza. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Sulut. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gordon, M. W. 2000. *Contemporary Nutrition. Issues and insight. 4th Edition Mc GrawHill Publisher, Boston.*
- Gibon, V., Greyt, W. D., & Kellens, M. 2007. *Palm oil refining. Eur. J. Lipid Sci. Technol*, 109, 315-335.
- Hamad, A dan Anwar, M., 2015. Produksi *Lecithin* dari *Vegetable Oils* Menggunakan Proses *Acid Degumming*. Jurnal Prosding Senatek. Hal. 111-115. Jurnal Teknik Kimia. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah.
- Hasibuan, Hasrul Abdi. 2010. Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia serta Produksi Fraksinasinya. Jurnal Standardisasi Vol.14, No.1 Tahun 2012 : 13-21.
- Ilmi, I. M. B., Khomsan, A., Marliyati, S. A., 2015, Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. Jurnal Aplikasi Pangan, 4 (2): 61-65.
- 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”.Cetakan pertama. Press. Jakarta
- Kurniati. 2017. [Skripsi] Karakterisasi Lesitin dari Kedelai Kuning Varietas Agromulyo Menggunakan Metode *Water Degumming*.
- Levenspiel, O., 2010. *Chemical Reaction Engineering, John Wiley and Sons, New York.*
- Lin S, Akoh CC, Reynolds AE. 2005. *The Recovery of Used Frying Oils With Various Adsorbents. Journal of Food Lipids*, 5, 1-16.
- Lubis, A. 2008. Kelapa sawit (*Elaeis guinense*) di Indonesia. Penerbit Pusat Penelitian Kelapa Sawit. Edisi 2.
- Mahmudan, A. 2014. Efek Penggorengan Kentang dengan *Oven Microwave* Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2. No.3.p.151-160.
- Manurung, M., Suaniti. N. 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. Jurnal Kimia 12(1) Universitas Udayana.
- Meliana,N., Harnesah,P., Mardawati,P. 2019.Optimasi Kondisi *Acid Degumming* Pada Proses Produksi Lesitin Dari CPO. Jurnal Industri Pertanian – Volume 01. nomor 03.

- Hal. 70–76. Universitas Padjadjaran : Bandung.
- Nadya, M., Selly, H, P. dan Efri M. 2019. Optimasi Kondisi *Acid Degumming* Pada Proses Produksi Lesitin Dari CPO. *Jurnal Industri Pertanian – Volume 01. Nomor 03.* Tahun 2019. Halaman 70 – 76.
- Pahan. 2008 *Panduan Lengkap Kelapa Sawit: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir.* Penebar Swadaya.
- Priyanto, A.D. 2011. Modifikasi Lesitin Kasar dari Kedelai Varietas Unggul Anjasmoro dengan Hidrolisis Parsial Menggunakan *Fosfolipase A*. Skripsi Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, O., D., Mardahwati, E., Harnesah, P., S. 2019. Perbandingan Metode *Degumming* CPO (*Crude Palm Oil*) terhadap karakteristik lesitin yang dihasilkan. *Jurnal Industri Pertanian – Volume 01. Nomor 03.* Hal. 88-94. Universitas Padjadjaran : Bandung.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2014. *Basis data Ekspor-Impor Komoditas Pertanian.* Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Ragil W., Tibertius A.P., Ari P. Y., Bhaktiar A. S., Budi H. W. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengempaan Terhadap Kualitas Papan Partikel Dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan Volume VI No. 1.*
- Rahman. Abdul., 2010. *Teknologi Fermentasi Industri Produk Merabolit Primer.* Arcan. Jakarta.
- Sapri. 2018. *Analisis Mutu Crude Palm Oil (CPO) Pada Industri Kelapa Sawit Studi Kasus PT. Surya Raya Lesari III.* Skripsi Agroindustri D-1V. Pangkep : Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Sastrosayono, Selardi. 2004. *Budidaya Kelapa Sawit.* Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Scocca, P., M. 2002. Pemanfaatan Lesitin. *JAOCS*, vol. 53, Juni.
- Sediawan, W.B. dan Prasetyo, A., 2017. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia,* Penerbit Andi Yogyakarta, hal. 13-15.
- Shahidi, F. 2000. *Quality Assurance of Fats and Oils.* Jhon Wiley and Sons Inc. New Jersey.
- Shahidi, F. 2005. *Quality Assurance of Fats and Oils.* Jhon Wiley and Sons Inc. New Jersey.
- Sitepu, Yus Louri. 2013. *Pengendalian Persediaan Produksi Crude Palm Oil (CPO) Pada Pabrik Kelapa Sawit PT. Umada Kebun Pernantian-A.* Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara: Medan
- Susilawati, R. Sugiharto dan Suci M, D. 2016. *Formulasi Virgin Coconut Oil (VCO) Dan Pengemulsi Lesitin Kedelai Terhadap Stabilitas Emulsi Dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah.* *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian Vol. 21 No.1.*

- Szuhaj, B. F. 2005. Lecithins. In F. Shahili (Ed.), *Bailey's Industrial Oil and Fat* (6 ed., pp. 361): John Willey and Son, Inc.
- Umemura K, Ueda T, Munawar SS, & Kawai S. 2011. *Application of Citric Acid as Natural Adhesive for Wood. Journal of Applied Polymer Science. DOI 10.1002/app.34708.*
- Van der Marearel, M.J.E.C.; Van der Veen, B.; Uitdehaag, J.C.M.; Leemhuis, H. And Dijkhuizen, L., 2002, *Properties and applications of Starch Converting Enzymes of the  $\alpha$ -amylase Family, Journal of Biotechnology 94 : 137-155.*
- Widyorini R, Yudha AP. Ngadianto A. Umemura K & Kawai S. 2012. *Development of Biobased Composite Made From Bamboo And Oil Palm Frond. Proceedings of Pacific Rim Biocomposite. November 2012. Shizuoka. Japan.*
- Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yanto, T, dan Wicaksono R., 2012. Pengaruh Proses Penyangraian, Pengupasan dan *Degumming* Terhadap Kualitas Minyak Jarak Pagar. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* Universitas Jendral Soedirman : Purwokerto. Vol V. Nomor 02.
- Yulia E, Mulyati AH, Farida N. 2012. Kualitas Minyak Goreng Curah yang Beradadi Pasar Tradisional di Daerah Jabodetabek pada Berbagai Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah* Vol. 24.
- Zufarov, O., Sekretar, S. and Schmidt, S., 2008, *Degumming of Rapeseed and Sunflower Oil, Acta Chimica Slovaca, Slovak University of Technology, 1, pp. 321-328.*