

DAFTAR PUSTAKA

- Aisjah, G. 1993. *Biokimia I Edisi Ketiga*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, W., A. Junaedi., E. Suryani dan R. Ismail. 2006. *Penurunan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa Sawit (CPO) Menggunakan Zeolit Alam Lampung*. Jurnal Iptek Solusi Kemandirian Bangsa. Vol. 2(3): 1-9.
- Day, R. A dan A. L. Underwood. 1999. *Kimia Analisis Kuantitatif*. Jakarta: Erlangga.
- Densi, S. S., Herlina, dan N. P. Aulikha. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. Fakultas Farmasi Al-Fatah. Bengkulu
- Esdipangganti. 2013. *Titration Asam Basa*. Jakarta: Erlangga.
- Fauzi, Y. 2008. *Kelapa Sawit. Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Fauzi, Y., Y. E. Widyastuti., I. Satyawibawa dan R. H. Paeru. 2005. *Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fauzi, Y., Y. E. Widyastuti., I. Satyawibawa dan R. H. Paeru. 2012. *Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Gunstone, F. D. 1997. *Fatty Acid and Lipid Chemistry*. Chapman and Hall, Glasglow.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Lukito, P. A. 2013. Pengaruh Kerusakan Buah Kelapa Sawit Terhadap Kandungan Free Fatty Acid Dan Rendemen CPO Di Kebun Talisayan 1 Berau. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mangoensoekarjo, 2003. *Manajemen Agribisnis Kelapa Sawit*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pahan, I. 2008. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purba, N. 2011. Analisa Asam Lemak Bebas (ALB) dari CPO Fresh, CPO Outspec, Dan CPO Blending Di PTPN III Perdagangan PKS Sei Mangkei. FMIPA. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Sivertsvik, M., J.T. Rosnes, and H. Bergslien. 2002. Modified atmosphere packaging. In T. Ohlsson, Gothenburg and Bengtsson (Eds.). *Minimally Processing Technologies in the Food Industry*. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Silalahi, R. L. R., D. P. Sari dan I. A. Dewi. 2017. Pengujian Free Fatty Acid (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 6(1): 41-50.
- SNI 01-2901-2006 Tentang Cara Uji Asam Lemak Bebas.
- Soraya, N. 2013. *Mengenai Produk Pangan dan Minyak Sawit*. Bogor: IPB Press.
- Strijowski, U., Heinz, V. dan Franke, K. 2011. Removal of 3-MCPD esters and related substances after refining by adsorbent material. *Europe Journal Lipid Science and Technology*, 113: 387-390.
- Sunarko. 2014. *Budidaya Kelapa Sawit di Berbagai Jenis Lahan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

- Suriana, N. 2019. *Budidaya Tanaman Kelapa Sawit*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol 3(2): 77-88.
- Syahputra, M. R., F. F. Karwur dan L. Limantara. 2008. Analisis Komposisi dan Kandungan Karotenoid Total dan Vitamin A Fraksi Cair dan Padat Minyak Sawit Kasar (CPO) Menggunakan KCKT Detektor PDA. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol. 10(2):89-97.
- Wardhana, M. W., Sulastri dan E. A. Kurniawan. 2018. Analisis Peta Kendali Variabel Pada Pengolahan Produk Minyak Sawit Dengan Pendekatan Statistical Quality Control (SQC). *Jurnal Rekayasa, Teknologi, dan Sains*. Vol. 2(1):27-34.
- Zulkifli, M dan T. Estiasih. 2014. Sabun dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(4): 170-177.