

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, ariffin., Hasanah, M. Ghazali., Ainie, Kuntom. (2017). *Change in oxidation indices and mirror componennts of low free fatty acid and freshly extracted crude palam oils under two different storage conditions*. International Journal of food Sciences and Technology.
- Almeida. D.T., Viana. T.V., Costa. M.M. (2018). *Effect of different storage conditions on the oxidative stability of crude and refined palm oil, olein and stearin (Elaeis gueneensis)*. International Journal Food Science and Technology.
- Apriliani, G., & Handayani, S. (2017). Prosedur penyimpanan CPO/CPKO di PT ABC. Makalah Ilmiah Mahasiswa.
- Badan Standarisasi Nasional. (1987). SNI 01-0002-1987 (Inti kelapa sawit).
- Budiyanto., Silsia, D. 2010. Perubahan Kandungan $\beta\beta$ - Karoten, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Unviersitas Bengkulu.
- Chandrahadinata, W. N. D. (2021). Analisis Pengendalian Kualitas pada Crude Palm Oil untuk Meningkatkan kualitas. Jurnal Kalibrasi Institut Teknologi Garut, pp. 43- 52.
- Damanik, R.D. (2008). Pengaruh kadar air terhadap kadar ALB (Asam Lemak Bebas) dari minyak CPKO (*Crude Palm Kernel Oil*) pada tangki timbun (*Storage Tank*) di PT. SARANA AGRO NUSANTARA unit Belawan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dianursanti, D., Juwono, H., Widayat. (2015). Kajian kadar asam lemak bebas minyak kelapa sawit setelah proses penggorengan berulang-ulang. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 26(1), 83-90.
- Fikriyadi, A. (2023). Analisa lama waktu penyimpanan CPO dan variasi suhu terhadap perubahan mutu CPO. Politeknik Sampit. Kalimantan Tengah.
- Frank, N.E.G., Albert, M.M.E. (2011). *Assessment of The Quality of Crude Palm Oil from Smallholders in Cameroon*. Jurnal of Stored Product and Postharvest Research.

- Gunstone, F. D. (2004). *Vegetable Oils in Food Tchnology: Composition, Properties and Uses*. Blackwell procesing
- Hasibuan, H.A. 2012. Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia Serta Produk Fraksinasinya. *Jurnal Pusat Penelitian Kelapa Sawit*.
- Husain, F., dan Marzuki, I. 2021. Pengaruh temperatur penyimpanan terhadap mutu dan kualitas minyak goreng kelapa sawit. *Jurnal Serambi Engineering*.
- Hikmawan, O., Marisa, N., Arianto, N. (2019). Pengaruh lama pemyimpanan pada *storage tank* terhadap mutu CPO dipabrik kelapa sawit. *Jurnal teknik dan teknologi* (vol.14). Medan: Politeknik kimia industry.
- Irvan, Arfi, F., & Ali, Z. (2020). Analisis kadar air, kadar kotoran, dan asam lemak bebas pada inti kelapa sawit secara kuantitatif di PTPN 1 PKS Tanjung Seumentoh Aceh Tamiang. *LINGKAR: Journal of Environmental Engineering*, 1(1), 19-26.
- Lubis, A.U. 2012. Kelapa Sawit di Indonesia. Rainbow Offset. Pematang Siantar.
- Lubis, R. F., Purba, A. P. P., & Armaini, S. 2022. Analisis Temperatur Dan Tonase Dalam Penentuan Oil Losses Cpkp Pada Industri Pengolahan Minyak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 23-37.
- Mamuaja, C. F. (2017). *Lipida*. Manado: Universitas Sam Ratulangi Press.
- Mangoensoekardjo, S. 2008. *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Moentamaria, D., Agaian, G., Ridhawati, M. M., Chumaidi, A., & Hendrawati, N. (2016). Hidrolisis minyak kelapa dengan Lipase terimobilisasi Zeolit pada pembuatan perisa alami. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, (vol.5(2), 84-91).
- Mohd Fadzil, N.A., Shariff, F.M., Salleh, A.B. (2014). *Effect of temperature on the activity of lipase from diferent sources*. *Journal Biological Sciences*, 14(7), 500-510
- Mohd Noor, H. (2019). "Impact of storage Conditions on Palm Oil Quality"
- Naibaho, P.M. 1998. "Teknologi Pengolahan Kelapa Sawit". Medan: Pusat Penelitian Kelapa Sawit.
- Oi-Ming. L., Tan.C.P., Akoh.C.C. (2015). *Palm oil: Production, Processing, Characterization, and Uses*.