

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, B. S., Rachmadiarti, F., & Raharjo. (2016). *Efek Berbagai Waktu Perendaman dan Konsentrasi Filtrat Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) Terhadap Penurunan Kadar Timbal (Pb) Daging Ikan Bader (Barbonymus ginionotus) dari Kali Surabaya*. LenteraBio, 5(1), 1-6.
- Akbar M A. (2012). *Optimasi ekstraksi spent bleaching earth dalam recovery minyak sawit*. [SKIRPSI]. Depok : Universitas Indonesia.
- Arnanda H K, et al,. 2020. *Journal of Fundamentals and Applications of Chemical Engineering*. Vol. 01, No. 02.
- Arinal Hamni, Opi Sumardi, Gusri Akhyar Ibrahim, Achmad Yahya T.P. 2017. *Aplikasi Box Behnken untuk Optimasi Parameter Proses Pemesinan Bubut Magnesium AZ31 Menggunakan Pahat Putar Dan Udara Dingin Bertekanan*. Jurnal Program Studi Teknik Mesin, Universitas Lampung.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). SNI 01- 3741-2002. Minyak Goreng. Jakarta: BSN
- Basiron, Y., B.S Jalani and C.K. Weng. (2000). *Advances Oil Palm Research*. Malaysian Palm Oil Board. Malaysia.
- BSN, SNI 7709-2019 (Standar Mutu Minyak Goreng). 2019, Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- CODEX STAN 210-1999. (1999). Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX STAN 210.
- Emma, Zaidar. 2003. *Manfaat Dari Beberapa Jenis Bleaching Eart Terhadap Warna CPO (Crude Palm Oil)*. Volume 7. Jurusan Kimia FMIPA USU: Medan.
- Gibon, V., Wim D. Greyt, and M. Kellens. (2017). *Palm Oil Refining*. European Journal of Lipid Science and Technology Vol 109: 315-335.

Hair, et al., (2010), *Multivariate Data Analysis*, Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.

Hesty Heryanti. 2019. *Penentuan Kualitas Degummed Bleached Palm Oil (DBPO) Refined Deorized Palm Oil (RDBPO) Dengan Pemberian Bleaching Earth Pada Skala Industri*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 29 (1):11-18 (2019).

Hasrul Abdi Hasibuan dan Eka Nuryanto. 2013. *Review Standar Minyak Goreng Sawit Diperkaya Karoten Terikat Rotifikasi Vitamin A Sebagai Revisi SNI 01-3741-2002*. Jurnal Standarisasi Vol.16 : Hal 65-76.

Leonardo H dan T. Hasballah. 2020. *Analisa pemakaian Jumlah BE (bleaching earth) terhadap kualitas warna BDPO (degummed Bleached Palm Oil) Pada Tangki Bleacher (D202) Dengan Kapasitas 2000 ton/Hari di Unit Refinery PT. Smart Tbk Belawan*. Jurnal Teknologi Mesin UDA, Volume 1, Desember 2020 ; 9-16.

Max, B., Salgado, J. M., Rodríguez, N., Cortés, S., Converti, A., & Domínguez, J. M. 2010. *Biotechnological Production of Citric Acid*. *Brazilian Journal of Microbiology*; 41: 862 – 875.

Ni Luh Putu Eka Aryantini. 2017. *Optimasi Jaringan Akses To The Home Dengan Metode Multiresponse Surface Dan Desirability Function Di PT.TKM*. [Skripsi]. Surabaya : Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.

Nina Yuniva. 2020. *Analisa Mutu Crude Palm Oil (CPO) Dengan Parameter Kadar Asam Lemak Bebas (ALB), Kadar Air dan Kadar Zat pengotor Di Pabrik Kelapa Sawit PTPN V Tandun Kabupaten Kampar*. [Skripsi] Pekanbaru : Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim.

Nurvita, S., Nurjaluli, & Astorina Yunita D, N. (2015). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Air Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dalam Menurunkan Cadmium dalam Daging Kerang Darah (Anadara granosa)*. Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal), 3(3), 807-818.

- Putri, Sri Wahyuni Tarigan, Fadly. 2023. *Analisa Kadar Lemak Bebas dan Colour Untuk Pengendalian Mutu Minyak Goreng di PT.X*. Jurnal Ilmiah Teknik Industri Prima, Vol.7 No 1.
- Riska Rusdiana. 2015. *Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias*. [SKIRPSI]. Semarang : Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Setyoprato, puguh. 2012. *Produksi Asam Lemak dari Minyak Kelapa Sawit dengan proses Hidrolisis*. Surabaya : Universitas surabaya.
- Silva, S. M., Sampaio, K. A., Ceriani, R., Verhé, R., Stevens, C., De Greyt, W., & Meirelles, A. J. A. (2014). *Effect of type of bleaching earth on the final color of refined palm oil*. LWT - Food Science and Technology, 59(2P2), 1258–1264. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.05.028>
- Standar Nasional Indonesia, 2012. *Minyak Goreng Sawit*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sumarna, Deny, Lauren Sodias Wake dan Hadi Suprpto. 2017. *Studi Karakteristik Minyak Sawit Merah Dari Pengolahan Konvensional CPO (Crude Palm Oil)*. Universitas Mulawarman.
- Sutiah, K.Sofian Firdausi, Wahyu Setia Budi. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias*. Jurnal Berkala Fisika Vol 11, No.2:hal 53-58.
- Syahbanu dan Cahyaratri. 2009. *Pemanfaatan asam sitrat sebagai adsoiben dalam upaya peningkatan kualitas minyak goreng bekas melalui proses adsorpsi*. Jurnal Teknologi Pertanian, 3 (1) : 37-42. (Online).
- Vandenbergh, L. P. S., Rodrigues, C., de Carvalho, J. C., Medeiros, A. B. P. & Soccol, C.R.. 2017. *Production and Application of Citric Acid in Current Developments in Biotechnology and Bioengineering*. 557-575. Brazil: Federal University of Paraná.

Widyastuti et al. 2018. Kajian Penentuan Fungsi Polinomial Dengan Metode Ortogonal Polinomial Untuk Taraf Kuantitatif Berjarak Sama. Bengkulu (ID) : Fakultas MIPA Universitas Bengkulu

Wirawirawan, et al., 2021. *Penentuan Kadar Bleaching Earth dan Phosphoric Acid pada Proses Degumming dan Bleaching Crude Palm Oil*. Journal The Bioprocess, Chemical, and Environmental Engineering Science 2.2.

Yuli Ristianingsih, Sutijan dan Arief Budiman. 2011. *Studi Kinetika Proses Kimia Dan Fisika Penghilangan Getah Crude Palm Oil (CPO) Dengan Asam Fosfat*. Process System Engineering Research Group, Jurusan Teknik Kimia, FT-UGM. Reaktor, Vol.13 No.4, Hal.242-247.

