

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, G.S & Rismaya, R. (2024). Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Mutu Minyak Goreng Bekas Pakai Pedagang Gorengan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1), 15-23.
- Alamsyah, M., Kalla, R., Ifa, L. (2017) Pemurnian Minyak Dengan Proses Adsorpsi. *Journal Of Chemical Process Engineering*. 2(2), 2303-3401.
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(1), 7-10.
- Apriliani, A. (2010). Pemanfaatan Arang Ampas Tebu Sebagai Adsorben Ion Logam Cd, Cr, Cu dan Pb Dalam Air Limbah. *Skripsi*. Studi Kimia Fakultas Saintek Universitas Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Aziz, T., Shabrina, D., & Pratiwi, R. N. (2016). Penurunan Kadar FFA dan Warna Minyak Jelantah Menggunakan Adsorben dari Biji Kurma dan Kulit Salak. *Jurnal Teknik Kimia*, 22(1), 43–48
- Barau, F., Nuryanti, S., & Pursitasari, I. D. (2015). Buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai pengadsorpsi minyak jelantah. *J. Akademika Kim.* 4(1), 8-16.
- Burhan, A. H., Rini, Y. P., & Faramudika, E., Widiastuti, R. (2018). Penetapan angka peroksida minyak goreng curah sawit pada penggorengan berulang ikan lele. *Jurnal Pendidikan Sains*. 6(2), 48-53.
- Delisma. (2017). Pemanfaatan Daun Nanas Sebagai Adsorben Untuk Pemurnian Minyak Goreng Bekas Sebagai Sumber Belajar Pada Materi Koloid Di Madrasah Aliyah Negeri 1 Pekanbaru. *Skripsi*. Fakultas Tarbiyah Universitas Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Effendi, Y., Afriani, S., & Yanti, R.T. (2022). Pengaruh Kebijakan Pemerintah Mengenai Harga Minyak Goreng Terhadap Kinerja Usaha Kuliner Di Kota Bengkulu. *Jurnal AKTUAL*. 20(1), 1-6.
- Ervin, T. (2014). Pelatihan Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal*, Lin) Untuk Pedagang Makanan di Pujasera Ngaliyan. *Jurnal Pemikiran Agama*. 1(1), 45-49.
- Firestone, D. (Ed.). (2005). *Official Methods and Recommended Practices of the AOCS (5th ed.)*. American Oil Chemists' Society.

- Frankel, E. N. (2005). *Lipid Oxidation (2nd ed.)*. The Oily Press.
- Fuadi, R, Febrina, L., & Krisdianto, D. (2010). Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu Sebagai Adsorben. *Journal Of Chemical Process Engineering*. 2(2), 1075-1086
- Hardiati, T., Sari, R. N., & Kurniawan, A. (2019). Pemurnian Minyak Jelantah dengan Metode Adsorpsi Menggunakan Arang Aktif dari Serbuk Gergaji Kayu Ulin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1).
- Haslinah, A. (2020). Ukuran Partikel Dan Konsentrasi Koagulan Serbuk Biji Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Penurunan Persentase Cod Dalam Limbah Cair Industri Tahu. Iltek. *Jurnal Teknologi*. 15(01), 50–53.
- Ilham, S. (2021). Pengeringan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Menggunakan Metode Fluidisasi. *Diploma thesis*, Universitas Andalas.
- Kartikorini, N. & Frastika, E.Y. (2019). Efektivitas Vitamin C Pada Daun Kelor Terhadap Bilangan Peroksida dari Minyak Jelantah. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory*. 2 (2), 28 -36.
- Kurniasih, E., Rahmi, R. Supardan, M.D, & Darusman, D. (2024). Pengembangan Sintesis Enzimatik Sukrosa Ester Menggunakan Substrat Metil Ester dan Potensinya Sebagai Senyawa Anti Bakteri. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2024*.
- Mardina, P., Faradina, E., & Setiawati, N. (2012). Penurunan Angka Asam Pada Minyak Jelantah. *Jurnal Kimia*. 6(2), 196-200.
- Mardiyah, S. (2016). Analisa Bilangan Peroksida dan Bilangan Asam pada Minyak Goreng Pedagang Penyetan Di Sutorejo Surabaya. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Nasution, R.A. (2022). Pengaruh Perlakuan Suhu Terhadap Bilangan Iodin dan Bilangan Peroksida Pada Crude Palm Oil (CPO). *Tesis*. Institut Teknologi Sawit Indonesia.
- Nurhasnawati, H.; Supriningrum, R.; Caesariana, N. (2015). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W Sjhranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(1), 25-30.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*. 5(2), 81-96

- Pratiwi, U. & Luthfia, A (2023). Pengukuran Viskositas Oli dan Minyak Goreng Menggunakan Sensor Mini Reed Switch Magnetic Berbasis Arduino. *Orbita*. 9(2), 277.
- Rahayu, L. H., Purnavita, S., & Sriyana, H. Y. (2014). Potensi Sabut Dan Tempurung Kelapa Sebagai Adsorben Untuk Meregenerasi Minyak Jelantah. *Jurnal Momentum*. 10(1), 47-53.
- Ritonga, F.Y., Hasmita, I., Kasturi, K., Sartika, Z., & Saisa, S. (2021). Pengaruh Waktu Kontak Dan Ukuran Adsorben Pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Cangkang Kerang Sebagai Bahan Baku Biodiesel. *Jurnal TEKSAGRO*. 2(3), 1-10.
- Rosyidah, A. Bagus, A., Melinda, D., Shalsabila, H., Luthfia, A., & Damayanti, N. (2023). Teknologi Penjernihan Minyak Goreng dengan Absorben Alami di Kelurahan Keputih Surabaya. *Jurnal Consortium*. 3(2), 179–188.
- Sada, J. T., & Tanjung, R. H. R. (2010). Keragaman Tumbuhan Obat Tradisional Di Kampung Nansfori Distrik Supiori Utara Kabupaten Supiori Papua. *Jurnal Biologi Papua*, 2(2), 39-46.
- Selviana, N. (2019). Proses Adsorpsi Minyak Jelantah Menggunakan Karbon Aktif dari Ampas Tebu Dengan Aktivasi KOH. *Skripsi*. Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah. Palembang.
- Setyawati, H., LA, S. S., & Sari, S.A. (2019). Penerapan Penggunaan Serbuk Biji Kelor Sebagai Koagulan Pada Proses Koagulasi Flokulasi Limbah Cair Pabrik Tahu Di Sentra Industri Tahu Kota Malang. *Industri Inovatif. Jurnal Teknik Industri*. 8(1), 21–31.
- Sudibandriyo, M. L. (2011). Karakteristik Luas Permukaan Karbon Aktif Dari Ampas Tebu Dengan Aktivasi Kimia. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. 10(3), 149-156.
- SNI 01-3741-1995. (1995). *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-3741-2013. (2013). *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional.
- Suherman, D., & Sumawijaya, N. (2013). Menghilangkan Warna Dan Zat Organik Air Gambut Dengan Metode Koagulasi-Flokulasi Suasana Basa. *Jurnal Riset Geologi dan Pertambangan*. 23(2), 125-138.
- Tilukito, M. (2011). Pemanfaatan Membran Nata De Coco Sebagai Media Filtrasi Untuk Rekoveri Minyak Jelantah. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.

Yozanna, O. (2016). Kinetika Reaksi Tranesterifikasi Minyak Jelantah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Zulkarnain. (2016). *Efektifitas Biji Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Dalam Mengurangi Kadar Kadmium(II)*. Skripsi, Malang: FST UIN Malang.

