

DAFTAR PUSTAKA

- Amang, B., Pantjar, S., dan Anas, R., (1996), *Ekonomi Minyak Goreng di Indonesia*, IPB Press, Jakarta.
- Aminah, Siti., (2010), *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*, Jurnal Pangan dan Gizi Universitas Muhammadiyah, Semarang. Vol 1, No 1. : 7-14.
- Anna, Tri Mulyati; Fery Eko Pujiono; & Prima Agusti Lukis., (2015), *Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit*, Jurnal Wiyata ISSN: 2442-6555.
- Angelina, Martha., Farida Hanum., Irza Menka Deviliany Kaban., (2012), *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)*, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ayustaningwarno, Fitriyono., (2012), *Proses Pengolahan Dan Aplikasi Minyak Sawit Merah Pada Industri Pangan*, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Volume II, Agustus 2012, ISSN: 2085-7683.
- Azizah., (2015), *Analisis Ekspor Crude Palm Oil (CPO) Indonesia di Uni Eropa Tahun 2000-2011*, Economics Development Analysis Journal, Vol. 4(3): 33-2.
- [BPS] Badan Pusat Statistik, Provinsi Sumatera Utara (2012) Sumatera Utara Dalam Angka 2012, BPS Provinsi Sumatera Utara, Medan.
- Badan Standarisasi Nasional, Batas Maksimum Cemar Logam Berat Dalam Pangan. SNI 7387:2009.
- Badan Standarisasi Nasional, Minyak Goreng Sawit. SNI 7709 : 2012.
- Bonnie, T.Y.P. & Choo, Y.M., (2000), Practical guide to establishing palm carotenoids profile by HPLC with three dimensional diode array detector, *Palm Oil Development* **33**: 13-17.
- Chairunisa., (2013), *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Choo, Y.M., (1994), Palm Oil Carotenoids, *The United Nation University Press Food And Nutrition Bulletin* **Vol. 15**.
- Choo, Y.M., (1994), Practical Guide to Establishing Palm Carotenoids Profiles by HPLC with Three Dimensional Diode Array Detector, *And Nutrition Bulletin* **Vol 15**.
- Corley, R.H.V. & Tinker, P.B., (2003), *The Palm Oil*, Black Well Science.

- Dieffenbacher, A. dan Pocklington., (1992), *Standart Methods For the Analysis of Oil, Fat, and Derivates*, Blackwell Scientific Publication, London.
- Ermawati, Tuti dan Yeni Saptia., (2013), *Kinerja Ekspor Minyak Kelapa Sawit Indonesia*, Jurnal Litbang Perdagangan, Vol.7 No.2.
- Fajar, Muhammad Wulan D., (2014), *Analisis Pengendalian Mutu (Quality Control) Cpo (Crude Palm Oil) Pada Pt. Buana Wira Subur Sakti Di Kabupaten Paser*, Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mulawarman Volume 2, Nomor 2, 2014:245-259.
- Fan HY, Sharifudin MS, Hasmadi M, Chew HM., (2013), Frying stability of rice bran oil and palm olein, *International Food Research Journal* 20(1): 403-407.
- Fauzi, Yan Ir., (2002), *Kelapa Sawit, Budidaya, Pemanfaatan Hasil dan Limbah Analisa, Usaha dan Pemasaran*, Edisi Revisi, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Fauzi, Y., Y. E. Widyastuti, I . Sayawibawa, R. Hartono., (2008), *Kelapa Sawit (Budi Daya Pemanfaatan Hasil & Limbah Analisis Usaha & Pemasaran)*, Edisi Revisi, Cetakan XXIII, Penebar Swadaya, Bogor.
- Felix A, Aladedunye, Przybylski R., (2009), Degradation and Nutritional Quality Changes of Oil During Frying. *J Am Oil Chem Soc* 86:149–156.
- Graha, K.C., (2010), *Kolesterol*, PT. Elex Media Komputido, Jakarta.
- Gross J., (1991), *Pigment in Vegetables: Chlorophylls and Carotenoids*, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Gupta, M., (2005), *Frying Oils*, Texas, Hal 1.
- Hagi., Syaiful Hadi., Ermi Tety., (2012), *Analisis Daya Saing Ekspor Minyak Sawit Indonesia Dan Malaysia Di Pasar Internasional*, Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekbis Jurnal, Vol.4, No.3.
- Haryono., Sirin Fairus., Yavita Sari., Ika Rakhmawati., (2010), *Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel Studi Kasus: Minyak Goreng Bekas dari KFC Dago Bandung*, Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Bandung ISSN 1693 – 4393.
- Herianto, E., (2008), *Pertumbuhan Produksi Minyak Sawit Indonesia 1964 – 2007*, Jurnal Ekonomi Kelapa Sawit, Jakarta.
- Julia, Hilda., (2010), *Analisis Konsistensi Mutu dan Rendemen CPO (Crude Palm Oil) Di Pabrik Kelapa Sawit Tamiang PT. Padang Palma Permai*, Departemen Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kamel dan El Sheikh., (2012), *Quality Evaluation Of Some Commercially Fried Fast Food*, Food Science And Quality Management, Egypt, ISSN 2225-0557.

- Ketaren, S., (1986), *Minyak dan Lemak Pangan*, UI-Press, Jakarta.
- Ketaren, S., (2005), *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI-Press, Jakarta.
- Ketaren, S., (2008), *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Khomsan, Ali dan Faisal Anwar., (2008), *Sehat Itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*, PT Mizan Publika, Jakarta.
- Kukuh., 2010, *Minyak Goreng yang Baik*, (<http://www.kompasiana.com>), Diakses tanggal 2 Februari 2017.
- Kusnandar, F., (2010), *Kimia Pangan Komponen Makro*, Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Lee, C. Y., Simpson, K.L & Gerber, L., (1989), Vegetables as a major vitamin a source in our diets, *Food Life Sci. Bill* **126**: 1-11.
- Lila, M. A., (2004), Plant pigments and human health, *Davis/Plant Pigments and Their Manipulation*. 248-274.
- Madubuikie, P.C., Ezigbo,I.J., Ekpe, I.O. and Onukwube, S.I., (2015), Evaluation of the Quality and Level of Adulteration of Palm Oil Obtained from Different Locations in Enugu Metropolis, Nigeria. *International Journal of Multidisciplinary Sciences and Engineering*, Vol 6 (6), pp. 23-26.
- Mariod A, Matthaus B, Eichner K, Hussein IH., (2006), Frying quality and oxidative stability of two unconventional oils. *Journal of the American Oils Chemists' Society* 83(6): 529-538.
- Maya, Dewi Maharani; Nursigit Bintoro; & Budi Rahardjo., (2012), *Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kaca Goreng Selama Proses Penyimpanan*, AGRITECH, Vol. 32, No. 1, Februari 2012.
- Mozaffarian D, Pischon T, Hankinson SE., (2004), Dietary intake of trans fatty acids and systemic inflammation in women. *Am J Clin Nutr* 79:606-12.
- Naibaho P., (1998), *Teknik Pengolahan Kelapa Sawit*, Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS), Medan.
- Nainggolan, Bajoka; Nora Susanti; & Anna Juniar., (2016), *Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang*, *Jurnal Pendidikan Kimia* ISSN: 2085-3653.
- Ngando, E.G.F., Mpondo, M.E.A., Dikotto, E.E.L. and Koono,P., (2011), Assessment of the quality of crude palm oil from smallholders in Cameroon, *Journal of Stored Products and Postharvest Research*, **Vol2**(3): 52-58.
- Nugroho, E., (2010), *Toksikologi Dasar*, UI Press, Jakarta.

- Nurhasnawati, Henny; Risa Supriningrum; & Nana Caesariana, (2015), *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W SJAHRANIE Samarinda*, Jurnal Ilmiah Manuntung, 1 (1), 25-30, 2015.
- Nyambaka, Hudson & Ryley, Janice., (1996), An Isocratic reversed-phase HPLC Separation of the pro-vitamin A carotenoids in dark green vegetables, *Food Chemistry* **55**(1): 63-72.
- Ohimain, E. I., Sylvester, C., Izah and Amanda, D.F., (2013), Quality Assesment of Crude Palm Oil Produced by Semi- Mechanized Processor in Bayelsa State, Nigeria, *Discourse Journal of Agriculture and Food Sciences*,, **Vol. 1**(11): 171-181.
- Pahan, Iyung., (2007), *Panduan Lengkap Kelapa Sawit Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pahan, I., (2010), *Panduan lengkap Kelapa sawit, Managemen Agribisnis dari hulu hingga hilir*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Paiva. A.R.S., and Russell R.M., (1999), 2-carotene and other carotenoids as antioxidant, *Journal of The American Nutrition* **8**(5): 426- 433.
- Pangaribuan, Y., dan Aswani, N., (2005), Studi kadar β -karoten pada minyak kelapa sawit, *Jurnal PPKS* **13**(2).
- Pasaribu, N., (2004), *Minyak Buah dan Kelapa Sawit*, FMIPA USU Press, Medan.
- Purba, A. R., E., Suprianto, N., Supena dan M.Arif., (2009), *Peningkatan Produktivitas Kelapa Sawit Dengan Menggunakan Bahan Tanaman Unggul*. Prosiding Pertemuan Teknis Kelapa Sawit 2009. Peningkatan Produktivitas Kelapa Sawit Menuju Sustainable Palm Oil. Jakarta Convention Center, 28-30 Mei 2009.
- Raharjo, S., (2006), *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*, Penerbit Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Riyadi, A.H., (2009), *Kendali Proses Deodorisasi Dalam Permurnian Minyak Sawit Merah Skala Pilot Plant*, IPB Press, Bogor.
- Saripudin, Erwan., Eka Tarwaca Susila Putra., (2015), *Fenologi Kemunculan Pelepah Dan Bunga Dari Dua Genotipe Kelapa Sawit Di Sumatera Dan Kalimantan*, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta ISSN: 2407-8050.
- Sartika, R., (2009), *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Penggorengan (Deep frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*, UI Press, Jakarta.
- Setyamidjaja, D., (2006), *Kelapa Sawit*, Kanisius, Yogyakarta.

- Sharma, G. K., Semwal, A. D. & Arya, S. S., (2000), Effect of processing treatments on the carotenoids composition of dehydrated carrots. *J. Food Sci. Technology* **37**(2): 196-200.
- Silalahi, Albinus; Agus Kembaren; & Jasmidi., (2016), *Analisis Mutu Crude Palm Oil Dari Kelapa Sawit Varietas Tenera dan AAR Yang Ditanami Di PT. LNK Dan PTPN II Sumatera Utara*, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Stier, R.F. 2001. The measurement of frying oil quality and authenticity. Di dalam: Rossell, J.B. (ed.). *Frying : Improving quality*. CRC Press. NewYork
- Sunisa, W ., Worapong, U., Sunisa, S., Saowaluck, J. and Saowakon, W., (2011), Quality changes of chicken frying oil as affected of frying conditions, *International Food Research Journal* 18: 615-620.
- Supriyanto, E dkk., (2007), *Analisis Cemaran Logam Berat Pb, Cu, dan Cd Pada Ikan Air Tawar Dengan Spektrometri Nyala Serapan Atom (SSA)*, Seminar Nasional III SDM Teknologi Nuklir, Yogyakarta.
- Surani., (2000), *Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat*, Reneka Cipta, Jakarta.
- Tatik, Raisawati., (2010), Monitoring Keragaman Bibit Kelapa Sawit di Pembibitan Utama, *Monitoring Palm Oil Seeding Performance in Main Nursey*, **Vol.13**(1) : 29.
- Tsuzuki W, Matsuoka A, Ushida K., (2010), Formation of trans fatty acids in edible oils during the frying and heating process. *Food Chemistry* 123:976–982.
- Van Loon, J.C., (1980), *Analytical Atomic Absorption Spectroscopy*, Selected Method, Toronto.
- Widowati, H., (2011), *Pengaruh Logam Cd, Pb Terhadap Perubahan Warna Batang Dan Sayuran*, El-Hayah Vol. 1 No. 4
- Winarno F.G., (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yohanna, Delly Tumanggor., (2012), *Dampak Pemanfaatan Limbah Padat Kelapa Sawit Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat di PT. Perkebunan Nusantara IV Bah Jambi Kecamatan Jawa Maraja Bah Jambi Kabupaten Simalungun Sumatera Utara*, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Yuniarto, Kurniawan; Joko Sumarsono; Sri Maryati & Ahmad Alamsyah., (2010), *Penentuan Laju Kerusakan Minyak dan Bawang Putih Kering Dalam Operasi Penggorengan Hampa (Tinjauan Aspek Teknis)*, *Jurnal Teknologi Pertanian* 11 (2) : 101- 108.