

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1995, Adsorpsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC inc., Washington.
- Arini. 1999. *Minyak Jelantah, Amankah?*. Jurnal LP POM MUI, No. 25.
- Atkins PW. 1999. *Kimia Fisika Jilid II*. Kartohadiprodjo II, penerjemah; Rohadyan T, editor. Jakarta: Erlangga. Terjemahan dari: Physical Chemistry.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 1987. SNI No. 01-0018-1987. Tentang *Arang aktif teknis*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 1995 SNI No. 3730:1995. Tentang *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2012 SNI No 7709:2012. *Minyak Goreng Sawit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013 SNI No 3741:2013. *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Cheremisinoff, D.N., Ellerbusch, F., 1978, Carbon Adsorption Handbook, An Arbon Science, New York. Sembiring, Meilita T., Sinaga, Tuti S., 2003, Arang Aktif Pengenalan Dan Proses Pembuatannya, Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Djarmiko, B, Basrah, A, Wahyudi, T 1985. *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisikokimia Minyak dan Lemak*; Agro Industri Press Jurusan Teknologi Pertanian Fateta IPB. Bogor
- Hambali, Erliza, Hendroko. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Penerbit Agro Media. Jakarta
- Hartoyo. 1974. *Arang Aktif: Pembuatan dan Kegunaan*. Departemen Kehutanan R.I. Jakarta
- Yusuf Ritonga. 2013. Jurnal Teknik Kimia USU Vol 2, No 1 Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara. Medan
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta

- Kurniadin, A dan Murdiono. 2011. *Penjernihan Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Biji Buah Salak, Skripsi Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Kusumastuti. 2004. Kinerja Zeolit Dalam Memperbaiki Mutu Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Universitas Negeri Semarang*. Volume XV. No.2.
- Lee, J., Lee, S., Lee, H., Park, K. dan E. Choe. 2002. Spinach (*spinacia oleracea*) as a Natural Food Grade Antioxidant in Deep Fat Fried Products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50 : 5664-5669.
- Maskan, M. dan H.I. Bagci. 2003. The Recovery of Used Sunflower Seed Oil Utilized in Repeated Deep Fat Frying Process. *Journal of European Food Research and Technology*. 218 : 26-31.
- MPOB (*Malaysian Palm Oil Board*) *Test Methods*, 2004. *Ministry Plantation Industries And Commodities*, Malaysia.
- Pari, G, Mahfudin, Tohir, D, Ferry J. 2011. *Arang Aktif Serbuk Gergaji Kayu Sebagai Bahan Adsorben pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas*. Vol 18 (1) Hal: 40-53. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan, Bogor
- PDII LIPI. 1998. *Arang Aktif dari Tempurung Kelapa*. PDII LIPI. Jakarta
- Semisek, M. 1970, *Active Carbon*, 1-57,265-271, *Elsevier Publishing Company*, London.
- Sudarmadji. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Jakarta: Liberty.
- Tuty, M dan Faizah, H. 2001. *Aktifasi Arang Tempurung Kelapa Secara Kimia dengan Larutan Kimia $ZnCl_2$, KCl dan HNO_3* , Jurusan Teknik Kimia UPN, Yogyakarta.
- Wenti Arum Widasari. 2009. *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas dari KFC dengan Menggunakan Absorben Karbon Aktif*. *Skripsi Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro*. Semarang
- Winarno, F.G., 1994. *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yuliana, Hartini, Yustinah. 2005. *Penggunaan Adsorben Untuk Mengurangi Kadar Free Fatty Acid, Peroxide Value dan Warna Minyak Goreng Bekas*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia* Vol. 4., No. 2 : 212-218.

Yulianti, Eny. 2009. *Adsorpsi Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) dalam (Moringa oliefera Lamk) yang telah Diaktivasi dengan proses Pirolisis Satu Tahap*. Lamlitbang, Universitas Islam Negeri Malang. Malang



