

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M. 2009. *Hubungan Analisa DOBI (Deteration of Bleachibility Index) dan Beta- Karoten Menggunakan Spektrofotometer UV Visible*. Medan : USU.
- Almatsier. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alyas, et al. 2006. *Changes of β -Carotene Content During Heating of Red Palm Olein*. Journal of Oil Palm Research (2006). 99-102.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standar Nasional. 1992. *Minyak Kelapa Sawit Mentah (CPO)*. SNI 01-3184-1992. Jakarta: Departemen Perdagangan.
- Budiyanto, et al. 2010. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan*. Jurnal Agritech Tahun 2010, Vol 30, No 2: 75-78
- Bonnie T.Y.P, dan Choo, Y.M. 1999. *Valuable Minor Constituents of Commercial Red Palm Olein: carotenoids, vitamin E, ubiquinones and sterols*. Proceedings of the 1999 PORIM International Palm Oil Congress (Chemistry and Technology). Malaysia: Palm Oil Research Institute of Malaysia.
- Chen, et al. 2005. *An Empirical Investigation of Relationship Between Intellectual Capital and Firm's Ma*
- CODEX Alimentarius Commission (CAC). 2005. *Recommended International Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk*. CAC/RCP 36– 1987 (Rev.1-1999, Rev.2-2001, Rev.3-2005).
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian Pertanian. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan, Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementrian Pertanian.
- Djarmiko, B dan Widjaja, A.P. 1973. *Minyak dan Lemak*. Bogor : Departemen THP IPB.
- Edahwati, L. (2011). *Aplikasi Penggunaan Enzim Papain dan Bromelin Terhadap Perolehan VCO*. Jakarta: UPN Press. Halaman 11, 15
- Eskin. 1979. *Plant Pigmen, Flavor and Texture*. New York : Academic Press.
- Fauzi Y, et al. 2005. *Kelapa Sawit : Budidaya, Pemanfaatan Hasil dan Limbah, Analisis Usaha dan Pemasaran*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- GAPKI. 2016. "Refleksi Industri Kelapa Sawit 2016 & Prospek 2017". [<http://gapki.id/refleksi-industri-kelapa-sawit-2016-prospek-2017/>]. (Diakses Tanggal 19 Agustus 2017, Pukul 10:32 WIB).
- Gibon, V, *et al.* 2007. Palm Oil Refining. European Journal of Lipid Science and Technology. Vol 109: 315-335
- Harold McGee.2004. *On Food And Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen*. ISBN 978-0-684-80001-1
- Hasibuan, Hasrul Abdi. 2012. *Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia serta Produksi Fraksinasinya*. Jurnal Standardisasi Vol. 14, No. 1 Tahun 2012 : 13-21
- Hasibuan, *et al.*2017. *Pengaruh Dosis Bleaching Earth dan Waktu Pemucatan Crude Palm Oil yang Bervariasi Deterioration of Bleachability Index (Dobi) Terhadap Mutu Produk*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian . Vol 27 (1) Tahun 2017 :69-75
- Hilder MH. 1997. *Oil Storage and Transportation*. Dalam Gunstone FD, Padley FB (Eds). *Lipid Technologies and Application*.p. 199-222. Marcel Dekker Inc. New York
- Jonathan, Sarwono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta. :Graha Ilmu.
- Ketaren,S.1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta:Universitas Indonesia.
- Krischenbauer. 1960. *Fat and Oil*. An outline of Their Chemistry and Technology. New York: Reinhold Publishing Co.
- Lin, L dan S. Koseoglu. 2004. *Membrane Processing of Fats and Oils*. In: Bailey's Industrial Oil and Fat Products. New Jersey : A John Wiley & Sons, Inc.
- Lubis, A, U.1992. *Kelapa Sawit (Elaeis guineensis Jacq) di Indonesia*. Pematang Siantar : Pusat Penelitian Perkebunan Marihat-Bandar Kuala.
- Makky, Muhammad. 2007. *Adsorption of Palm Oil Carotene and Free Fatty Acids Activated Cameroonian Clay*. Journal of Applied Sciences. ISSN 1812-5654.
- Mangoensoekarjo dan Semangoen. 2008. *Manajemen Agribisnis Kelapa Sawit*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Marunduri F.J.2009.*Pengaruh Waktu Inap CPO pada Storage Tank Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas, Kadar Air, dan Kadar Kotoran di PTPN III Tebing Tinggi PKS Kebun Rambutan*. Medan : FMIPA USU.

- Muchtadi, T.R. (1992). *Karakterisasi Komponen Intrinsik Utama Buah Sawit (Elais guinensis Jacq.) Dalam Rangka Optimalisasi Proses Ekstraksi Minyak dan Pemanfaatan Provitamin A*. Bogor: IPB.
- Naibaho, P.M.1998. *Teknologi Pengolahan Kelapa Sawit*. Medan : Pusat Penelitian Kelapa Sawit.
- Ooi, et al.1996. *Refining of Red Palm Oil*. Elais: 8: 20-28
- Pahan, I.2006. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Pardamean, M. 2008. *Panduan Lengkap Pengelolaan Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit*. Cetakan pertama. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Prakoso, et al. 2007. *Pemurnian Gliserin Hasil Samping Produksi Biodiesel*. Bandung : ITB.
- Sahidin, et al. 2000. *Degradasi Beta Karoten dari Minyak Sawit Mentah oleh Panas*. Jurnal Penelitian Kelapa Sawit 8 (1): 39-50.
- Sari, Ni Ketut.2010. *Analisa Instrumentasi*. Klaten : Yayasan humaniora.
- Sarwono, Jonathan. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu,
- Semangun , H dan Mangoensoekarjo S.2008. *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press .
- Sivertsvik M, Jeksrud WK, Rosnes JT. 2002. *A review of modified atmosphere packaging and fishery products-significance of microbial growth, activities, and safety*. International Journal of Food Science and Technology (37): 107-127.
- Sudarmadji.1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*.Yogyakarta : Liberty.
- Sunardi.2006. *116 Unsur Kimia Deskripsi dan Pemanfaatannya*. Bandung : CV Yrama Widya.
- Syukri.1999.*Kimia Dasar*. Bandung : ITB
- Tagoe, S.M.A., Dickinson, M. J., and Apetorgbor, MM. 2012. *Factors Influencing Quality of Palm Oil Produced at Cottage Industry Level in Ghana*. International Food Research Journal 19 (1), 271-278.
- Yazid. E. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: Penerbit Andi.