

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimulyo, P. 2011. Kajian Pencampuran Minyak dan Lemak (Minyak Kelapa Sawit, Stearin, dan Minyak Kelapa) Terhadap Karakteristik Minyak Campurannya di PT Sinar Meadow International Indonesia. [Skripsi] . Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor. Hal : 13-14
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta. Hal.199.
- [AOAC]. 1999. *Official Method and Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington USA.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1987. SNI 01-0019-1987. *Standar Nasional Indonesia untuk Crude Palm Stearin*. BSN. Jakarta. 6 hal.
- \_\_\_\_\_. 1987. SNI 01-0020-1987. *Standar Nasional Indonesia untuk Prated Palm Stearin*. BSN. Jakarta. 16 hal.
- \_\_\_\_\_. 1998. SNI 01-0021-1998. *Standar Nasional Indonesia untuk Refined Bleached Deodorized Palm Stearin (RBD Palm Stearin)*. BSN. Jakarta. 21 hal.
- \_\_\_\_\_. 2002. SNI 01-3541-2002. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin*. BSN. Jakarta. 13 hal.
- \_\_\_\_\_. 2014. SNI 01-3541-2014. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin*. BSN. Jakarta. 42 hal.
- Basiron, Y. 2005. *Palm Oil*. In. *Shahidi F. (ed). Bailey's Industrial Oil and Fat Product*. Edisi ke-6. Vol. 5. Hoboken: John Wiley and Sons Inc.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 308 hal.
- Demam, J. M. 1989. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung. 550 hal.
- Dewi, B. P. C. 2011. Pengembangan Produk Spermable Margarin Beraroma Panili. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 130 hal.
- [FAO] Food Agritech Organization. 2000. FAO Agricultural Service Bulletin 148; Small-Scale Palm Oil Processing in Africa. [http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4355E/y4355e03/htm \[02](http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4355E/y4355e03/htm [02) Maret 2018].
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor. 308 hal.
- Fauzi, Y., Y.E Widyaastuti, I. Satyawibawa, R. H. Paeru. 2012. *Kelapa Sawit*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 184.
- Hariyadi, P. 2014. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. GAPKI. Jakarta. Hal: 14.

- Hasibuan, H. A., A. P. Hardika. Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*. Vol 35 (4). Hal 377-386.
- Hastuti, P., dan T. Utami. Interesterifikasi Enzimatis Palm Stearin dan Minyak Ikan Lemuru untuk Membuat Lemak Margarin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 14 (1) : 14-20.
- Herman dan J, Willy. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. Vol 17 (1): 13-20.
- Ismiarni. 1996. Mempelajari Penggunaan Lilin Lebah Beewax untuk Pembuatan Shortening dan Margarin Rendah Kalori. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 18-25.
- Ketaren, S . 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta. 327 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. PT : Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Kusuma, Sri. A. F. 2009. Uji Biokimia Bakteri. Karya Ilmiah. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.
- Lestari, Nami. 2010. Formulasi dan Kondisi Optimum Proses Pengolahan *High Nutrive Value* Margarin dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius sp*). *Jurnal Riset Industri*. Vol 4 (1): 35-42.
- Mariati, S. 2001. Pembuatan Lemak Margarin Melalui Blending dan Interesterifikasi dari Lemak Kakao, RBD dan Minyak Sawit dan Minyak Kemiri. [Tesis]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nordin, N. M., I. Rabzi., N. A Wahab., A. Jumahat and M. H. Ismail. 2014. Viscosity Analysis Of Copper Powder mixed With Palm Stearin Based Binder. Vol. 660 : 259-264.
- Pehlivanoglu, H., B. Cakir., M. Demirci. 2016. Investigation of Physicochemical Properties of Bowl and Packet Margarines Produced by Interesterification Technology. *Journal of Science and Technology*. Vol 5 (9). Hal 139 – 151.
- Petrowski, G. E., 1976. Emulsion Stability and It's Relations to Food. Di dalam C.O. Chichester. *Advance in Food Research*. Academic Press, New York.
- Purawisastra, S dan H. Yuniati. 2010. Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan serta Uji Tingkat Penerimaannya. *Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbang Kesehatan, kementkes RI*. Vol 22 (2):173-179.
- Ramadhana, M., R. dan J. Kusnadi. 2016. Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Stearin Kelapa Sawit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 4 (2) : 525-535.
- Ramayana. 2003. Pembuatan Lemak Margarin Dari Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit, dan Stearin Kelapa Sawit Melalui Interesterifikasi dan Pengadukan Berkecepatan Tinggi Pada Suhu Kamar. [Tesis]. Universitas Sumatera utara. Medan. Hal: 1-18.

- Rismawati. 2009. Pengaruh Waktu Deodorisasi Terhadap Olein dan Stearin Minyak Sawit Merah serta Aplikasinya Sebagai Minyak Goreng pada tempe dan Ubi Jalar Putih. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal: 7.
- Sarungallo, Z. L., S.T Soekarto., dan S. Budijanto. 2002. Kajian Penurunan Titik Leleh Lilin Lebah (*Apis cerana*) Dalam Pembuatan Margarin Oles Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 13 (2): 158. Fakultas teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal: 158.
- Sayuti, K dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal: 65.
- Setyaningsih D., A. Apriyantono , MP Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. 180 Hal.
- Sinaga, R.,A. 2011. Kajian Mutu Minyak Sawit Kasar dan Analisis Karakteristik Olein Serta Stearin Sebagai Hasil Fraksinasi. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal: 6.
- Soh, M., D. Wigyanto, dan A.F Mulyadi. 2014. Studi Pembuatan Produk Margarin Tamarilo (*Cyphomandra betacea*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Mentega Putih dan Gliserin). [Tesis]. Universitas Brawijaya. Malang. Hal: 9.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Timms, R. E. 1985. Physical Properties of Oils and Mixtures of Oils. *JOACS*. Vol 62 (2) : 241-242.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 263 hal.
- Yasumutsu, K., K. Sawada., S. Moritaka., M. Nfisaki., J. Toda., T. Wada and K. Ishi. 1972. Whipping and emulsifying Properties of Soybean Products. *Agric. Biolog. Chem.*, 36 : 719-727.
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal : 3-12.