

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. Kusnandar, F. dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- [AOAC]. 1999. *Official Methods of Analysis International union of Pure and applied Chemistry*. USA.
- Bangun, A.P. 2005. *Menangkal Penyakit dengan Jus Buah & Sayuran*. Millenium Publisher. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia untuk Refined Bleached Deodorized Palm Stearin (RBD Palm Stearin)*. SNI 01-0021-1998 : BSN. Jakarta. 21 hal.
- _____. 2011. *Syarat Mutu Minyak Kelapa*. (SNI 2902-2011). 34 hal.
- _____. 2014. *Syarat Mutu Margarin*. SNI 01-3541-2014. BSN. Jakarta. 38 hal.
- _____. 2002. *Syarat Mutu Margarin*. SNI 01-3541-2002. BSN. Jakarta. 29 hal.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel, Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Darma, F. 2018. *Pengaruh Perbandingan Refined Bleached Deodorized Palm Stearin (RBDPS) dan Minyak Kelapa Sawit terhadap Karakteristik Mutu Margarin* [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung. 550 hal.
- [Ditjenbun] Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa*. Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan: Jakarta.
- Dewi, B. P. C. 2011. *Pengembangan Produk Speredable Margarin Beraroma Panili*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Gandhi, N.N. 1997. *Application of Lipasde*. J. Am. Oil Chem. Soc. 74, 6:621-634.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 316 hal.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta. 327 hal.
- Kurnia, T. F. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Es Krim*. Jurnal Teknologi Pertanian.

- Lestari dan 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 Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Kemiri*. [Tesis]. Medan. Universitas Sumatera Utara. 60 hal.
- Nishino. 2000. *Cancer Prevention by Carotenoids and Curcumin*. Lancaster. Technomic Publising Company
- O'Brien, Richard D. 1998. *Fats and Oil Formulating and Processing for Application*. Technomic Publication. Lancaster. USA.
- Petrauskaite, V. De Greyt, M. Kellens and A. Huyghebaert. 1998. Physical and Chemical Interesterification of Vegetable Oil Blends. J. Am. Oil Chem. Soc. Vol. 75. No 4: 489-493.
- Prima, E. S. 2018. *Pengaruh Penambahan Lilin Lebah Terhadap Karakteristik Margarin yang Dibuat dari Stearin dan Minyak Kelapa Murni*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Putra, P. D. 2014. *Karakteristik Mutu Margarin dengan Pencampuran Lemak Kakao dan VCO (Virgin Coconut Oil)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Raharjo, S. Su'i, Suprihana. 2017. *Pengaruh Penambahan Pewarna Ekstrak Kunyit dan Ekstrak Wortel Terhadap Margarin Berbahan Minyak Kelapa dan Lemak Coklat*. [Skripsi]. Malang. Universitas Widyagama.
- Rahayuningsih, T. 2002. *Mempelajari Pembuatan Margarin dari RBD Stearin serta Karakterisasi Mutunya*. [Skripsi]. Bogor. Fateta Institut Pertanian Bogor.
- 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) : 252-535.
- Ramayana. 2003. *Pembuatan Lemak Margarin dari Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit, dan Stearin Kelapa Sawit Melalui Interesterifikasi dan Blending Berkecepatan Tinggi pada Suhu Kamar*. [Thesis]. Medan. Jurusan Kimia, Program Pasca Sarjana. Universitas Sumatera Utara. 60 hal.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 255 hal.
- 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 dan Industri Pangan. Vol. 13 (2): 158. [Skripsi]. Bogor.

Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Hal : 158.

Shimada, K. Fujikawa, K. Yahara dan Nakamura, T. 1992. *Antioksidative Propertien of Xanthan on the Autoxidation of Soybean ol in Cyclodextrin Emulsion*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Silalahi, J. 1999. *Modification of Oils and Fats*. Media Farmasi. Jakarta. 1-7 hal.

Soekarto, S. T . 1985. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. 121 hal.

Soh, M. D, Wigyanto, A.F Mulyadi. 2014. Studi Pembuatan Produk Margarin Tamarilo (*cyphomandra betaucea*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Mentega Putih dan Gliserin). [Tesis]. Malang. Universitas Brawijaya. Hal : 9.

Sudarmadji, S. Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Weiss, T. J. 1983. *Food Oils and Their Uses*.The AVI Publishing Co. Westpost, Connecticut.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. 263 hal.

Yudiar, H. 2012. *Perubahan Kandungan Karoten dan Aktivitas Antioksidan pada Wortel (*Daucus carota*) Selama Proses Perebusan*. [Tesis] Semarang. Unika Soegijapranata.

