

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Gazali Sofwan Sinaga / TM Conference Series 01 (2018), Page 251–256
- Andarwulan, N., Adawiyah, D.R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R.N., Affandi, A.R., Nur, R.C., Tjahjadi, S. dan Ellen, M.F. (2014). Aplikasi margarin minyak sawit merah pada produk pound cake dan roti manis. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2014*. ISBN: 978-602-8853-22-4. Bogor I: 192-206.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Asmaranala A. 2010. *Analisis Efisiensi Membrane Filter Press Skala Pilot Plant dalam Fraksinasi NDRPO (Neutralized Deodorized Red Palm Oil)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor.
- Aprialis. 2019. *Pengaruh Perbandingan Minyak Kelapa dan Stearin Kelapa Sawit Terhadap Karakteristik Margarin yang Ditambahkan Sari Wortel*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- [AOAC]. 1999. *Official Methods of Analysis International union of Pure and applied Chemistry*. USA. palm oil fortified cookies. *Nut & Food Sci.* 34 (6): 272-276
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI No. 01- 2973-1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi 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.
- Berger K G. 2005. *The Use of Palm Oil in Frying*. Selangor: Malaysian Palm Oil Promotion Council.
- Butt MS, SharifK, HumaN, MukhtarT, Rasool J. 2004. Storage studies of red palm oil fortified cookies. *Nut & Food Sci.* 34 (6): 272-276
- Dauqan, E.M.A., Sani, H.A., Abdullah, A., dan Kasim, Z.M. (2011). *Fatty acids composition of four different vegetable oils (red palm olein, palm olein, Universitas Sumatera Utara 56 corn oil and coconut oil) by gas chromatography*. International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering (IPCBE). Halaman 31-34.
- 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.

- Deman, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung. 550 hal.
- 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.
- Gunstone, F.D. (2002). *Vegetables Oils In Food Technology: Composition, Properties and Uses*. New York: Blackwell Publishing Ltd. Halaman 76.
- Hasibuan, H.A., Hardika, A.P. 2015. *Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung*. Agritech. Vol. 35, No.4: 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
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta. 327 hal.
- Labib, M. 1997. *Mempelajari Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Formula Roti Manis dan Biskuit Berserat Tinggi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- Manley, D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies. Third Edition*. New York : CRC Press.499p.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers*. Elis Horwood Limeted. United Kingdom, Chiechester Publisher.
- Muchtadi, T.R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Murhadi. (2010). *The Emulsion Stability of Coconut (Cocos nucifera L.) milk added with ethanolsis product form palm kernel oil (Elais queneensis Jack.)*. Proceeding International Seminar on Horticulture to Support Food Security. Halaman 228.
- Nagendran B, Unnithan UR, Choo YM, Sundram K. 2000. Characteristics of Red Palm Oil, a Carotene- and Vitamin E-Rich Oil For Food Uses. *Food and Nutrition Bulletin*. 21(2): 189-194.
- Naibaho .1990. *Pemisahan Karoten (Provitamin A) dari Minyak Sawit dengan Metode Adsorpsi [Disertasi]*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Narasinga Rao, BS. 2000. *Potential Use of Red Palm Oil in Combating Vitamin A Deficiency in India*. Food and Nutrition Bulletin, 21 (2): 202-211.

- Nishino. 2000. *Cancer Prevention by Carotenoids and Curcumin*. Lancaster. Technomic Publishing Company
- Normasari, R. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Robiyansyah, Zuidar, A.S., Hidayati, S. 2017. Pemanfaatan minyak sawit merah dalam pembuatan biskuit Kacang kaya beta karoten. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* Vol. 22: 11-20
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Teppung MOCAF*. Lily Publisher : Yogyakarta. 80 hal.
- Saliou, C., Weber, S.U., Lodge, J.K., Packer, L. (2014). *Antioxidants*. Handbook of Cosmetics Science and Technology. Halaman 269-278.
- Sartika, Ratu Ayu Dewi. (2009). *Pengaruh Lemak Trans Terhadap Kesehatan Jantung*, MAKARA, Jurnal Sains, Vol.13, No.1, p.23-28.
- 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.
- Scrimshaw, NS. 2000. *Nutritional Potential of Red Palm Oil for Combating Vitamin A Deficiency*. *Food and Nutrition Bulletin*, 21 (2): 195-201.

- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyanto, dan Maya Pustpita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB
- Sinaga, A.G.S., Donald, S., Kasmirul, R.S. (2016). *Potensi Minyak Sawit Merah dan Karotenoid sebagai Suplemen Antioksidan dalam Pengujian Toleransi Glukosa pada Tikus Putih (Preliminary Study)*. Prosiding Seminar Ilmiah Nasional dies Natalis USU ke-64. Medan. 253-246.
- 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.
- Sultan, W. J. 1983. *Modern Pastry Chef*. Vol 1 The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, Murdiati, Sudarmadji, Rahayu, Naruki, dan Astuti. 1989. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Weiss, T. J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co. Westpost, Connecticut.
- Winarno. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. 263 hal.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamental sof In-Line Production*. Applied Science Publishers Ltd, London.

