

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, M., Kalla, R., Ifa, L. 2017. Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Proses Adsorpsi. *Journal of Chemichal Engineerning*. 2(2) : 22-26.
- Anggraeni, I, S., Yuliana, L, E. 2015. Pembuatan Karbon Aktif Dari Limbah Tempurung Siwalan (*Borassus Flabellifer L.*) Dengan Menggunakan Aktivator Seng Klorida ($ZnCl_2$) Dan Natrium Karbonat(Na_2CO_3). Program Studi DIII Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Skripsi.
- BSN [Badan Standar Nasional]. 2013. SNI 3741 : 2013. Minyak Goreng. Badan Standar Nasinal : Jakarta.
- Cechinel, M, A, P., Guelli, S, M, A., & Ulson, A, A. 2013. Study Of Lead (II) Adsorption Onto Activated Carbon Originating From Cow Bone. *Journal of Cleaner Production*. Universidade Federal de Santa Catarina. Brasil
- Evika. 2011. *Penggunaan Adsorben Arang Aktif Tempurung Kelapa Pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas*. Jurusan Kimia, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Skripsi.
- Fitriani dan Nurulhuda. 2018. Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan adsorben Biji Alpukat Teraktivasi. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*. 9(2) : 65-75.
- Geankoplis, C. 1993. *Transport Processes and Unit Operations*. Third Edition. University of Minnesota
- Hardianti, D., Ratna., dan Harimu, L. 2019. Pengaruh Kecepatan Pengadukan Dan Waktu Adsorpsi Terhadap Mutu Minyak Goreng Bekas Menggunakan Adsorben Arang Aktif Ampas Sagu (*Metroxylon sago* sp.). *Jurnal Pendidikan Kimia FKIP Universitas HaluOleo*. 4(3): 201 – 211.
- Herlandien, Y. L. 2013. *Pemanfaatan Arang Aktif sebagai Adsorban Logam Berat dalam Air Lindi di TPA Pakusari Jember*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember. Skripsi.
- Herlina, N dan Ginting, M. H. S. 2002. Lemak dan Minyak. *digitized by USU digital library*.
- Hidayati, F. C., Matsuri., dan Yulianti, I. 2016. Pemurnian Minyak Goreng Bekas Pakai (Jelantah) dengan Menggunakan Arang Bonggol Jagung. *Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika*. 1(2) : 67-70.
- Kamelian, M., Fathurohman. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Kakao Fermentasi Sebagai Alternatif Bahan Pakan Nabati Serta Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Ternak Entok (*Cairina Muschata*). *Jurnal Tardis Pendidikan Biologi*. 8(1) : 66 – 77.

- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kusumawardhani, D. A. 2016. *Pemanfaatan Limbah Nasi Aking Sebagai Adsorben Untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Jelantah*. Jurusan Kimia, Insitut Teknologi Sepuluh Nopember. Skripsi.
- Lulu, I. W. 2017. *Aktivasi Karbon Dari Sekam Padi Dengan Aktivator Asam Klorida (HCl) Dan Pengaplikasiannya Pada Limbah Pengolahan Baterai Mobil Untuk Mengurangi Kadar Timbal (Pb)*. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Sumatera Barat. Skripsi.
- Musdalifah. 2017. *Aktivasi Arang Limbah Kulit Kakao (Theobroma Cacao L.) Dengan Variasi Waktu Dan Zat Pengaktivasi*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Skripsi.
- Octarya, Z., Fernando, A. 2016. Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas Dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif Dari Ampas Tebu Yang Diaktivasi Dengan NaCl. *Jurnal Photon*. 6(2) : 139-148.
- Rahayu, L.H dan Punarvita, S. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Adsorpsi Terhadap Sifat Kimia-Fisika Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Menggunakan Adsorben Ampas Pati Aren Dan Bentonit. *Momentum*. 2(10).
- Rizky, I. P. 2015. Aktivasi Arang Tongkol Jagung Menggunakan HC Sebagai Adsorben Ion Cd(II). Jurusan Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang. Skripsi.
- Rosita, A. F. 2009. *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas dari KFC dengan Menggunakan Adsorben Karbon Aktif*. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Sianipar, L. O., Zaharah, T. A. 2016. Adsorpsi Fe(II) Dengan Arang Kulit Kakao (*Theobroma cacao L*). *Jurnal Untan*. 5(2). 50-59.
- Stevani, O., Prawesti, A., S. 2015. Pembuatan Arang Aktif dari Limbah kulit Coklat (*Theobroma cacao L*) dengan Aktivator HCl dan NaOH. *digilib by ITS*.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 3(2). 77-88.
- Triyanto, A. 2013. *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Ampas Tebu Teraktivasi Dan Penetralkan Dengan NaHSO₃*. Jurusan Kimia, Universitas Semarang. Skripsi.
- Waluyo, U., Ramadhani, A., Suryadinata, A., Cundari, L. 2020. Review : Penjernihan Minyak Goreng Bekas Menggunakan Berbagai Jenis Adsorben Alami. *Jurnal Teknik Kimia*. 26(2) : 70-79.
- Widyatno, T., Yuliatwati, T., Susilo, A. A. 2017. Adsorpsi Logam Berat (Pb) dari Limbah Cair dengan Adsorben Arang Bambu Aktif. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*. 1(1) : 17-23.

- Wijaya, M. 2014. Pemanfaatan Limbah Kakao sebagai Bahan Baku Produk Pangan. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI. Jurusan Kimia FMIPA Univ. Negeri Makassar. ISBN: 979363174-0.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., Mulyani, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Bekas Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 253 – 26