



DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti dan Joko Teguh Isworo. (2010). *Praktek Penggorengan dan Mutu Minyak Goreng Sisa pada Rumah Tangga di RT V RW III Kedungmundu Tembalang*. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Unimus ISBN: 978.979.704.883.9. Semarang: Universitas Muhammadiyah, hlm. 262.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2013). *SNI Minyak Goreng Nomor 3741: 2013*. Jakarta.
- Chang, Raymond. (2004). *Kimia Dasar: Konsep-Konsep Inti Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Departemen Agama RI. (2009). *Mushaf Al-Qur'an dan Terjemah*. Jakarta: CV Pustaka Al-Kautsar.
- E. Brady, James. (2002). *Kimia Universitas Asas dan Struktur jilid satu*. Binarupa Aksara.
- Enny Karti B. S, Rosida. (2009). *Tinjauan Tahu dan Tempe Gembus dari Beberapa Jenis Kacang sebagai Bahan Alternatif Pengganti Kedelai*. Jurnal Teknik Industri dan LPPM UPN. Surabaya: Fakultas Teknik Industri, hlm. 1.
- Etriya, Ujang Sumarwan, dan Kirbrandoko. (2004). *Analisis Ekuitas Berbagai Merek Minyak Goreng*. Jurnal Manajemen Agribisnis, Vol. 1 No. 2. MMA-IPB, hlm. 127.
- Fernando Pakpahan, Julius, Tomas Tambunan, Agnes Harimby dan M. Yusuf Ritonga. (2013). *Pengurangan FFA dan Warna dari Minyak Jelanta dengan Adsorben Serabut Kelapa dan Jerami*. Jurnal Teknik Kimia USU, Vol. 2, No. 1. Medan: Jurusan Teknik Kimia, hlm. 31-31.
- Gaman P.M, K.B. Sherrington. (1994). *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikro Biologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Helmiati. (2010). *Penulisan Skripsi Penelitian Tindakan Kelas; Program Peningkatan Kualifikasi Guru (P2KG)*. Pekanbaru: Zanafa Publishing
- Itsagaman. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis: Pengujian Organoleptik*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah.
- Kataren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- Kusnandar, Feri. (2011). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Leovici, Helena. (2012). *Pemanfaatan Blotong pada Budidaya Tebu (Saccharum Officinarum L.) di Lahan Kering*. Yogyakarta: Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, hlm. 3.
- Majid, Abdul. (2008). *Perencanaan Pembelajaran Mengembangkan Standar Kompetensi Guru*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mangiring Siburian, Agus, Agnes Sartika Doharma Pardede, Setiaty Pandia. (2014). *Pemanfaatan Adsorben dari Biji Asam Jawa untuk Menurunkan Bilangan Peroksida pada Cpo (Crude Palm Oil)*, Jurnal Teknik Kimia Usu, Vol. 3, No. 4. Medan: Jurusan Teknik Kimia, hlm. 13.
- Misran, Erni. (2005). *Industri Tebu Menuju Zero Waste Industry*. Jurnal teknologi Proses. Medan: Studi Teknik Kimia, hlm. 6.
- Moeksin, Rosdiana, Bima Desta Rata, Novriyadi Jaya Kusuma. (2009). *Pengaruh Pemutihan terhadap Warna Pulp dari Ampas Tebu*. Jurnal Teknik Kimia No. 3, Vol. 16. Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya, hlm. 31.
- Muchtadi, Deddy. (2008). *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- . (2011). *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyono HAM, M.Pd. (2005). *Kamus kimia*. Bandung: Bumi Aksara.
- Nursalim. (2011). *Teknik Penulisan Karya Ilmiah*. Pekanbaru: Zanafa Publishing.
- Purnomo Adiono, Hari. (2007). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Ramdja, Fuadi, Lisa Febrina dan Daniel Krisdianto. (2010). *Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu sebagai Adsorben*. Jurnal Teknik Kimia, No. 1, Vol. 17. Fakultas Teknik, hlm. 7.
- Ratno, Lizda Johar Mawarani, dan Zulkifli. (2013). *Pengaruh Ampas Tebu sebagai Adsorbent pada Proses Pretreatment Minyak Jelantah terhadap Karakteristik Bioiesel*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 2, No. 2, ISSN: 2337-3539. Surabaya: Jurusan Teknik Fisika, hlm. 257-259.
- Riduwan. (2011). *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Skripsi Chairunisa. (2013). *Uji Kualitas Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Skripsi Evika. (2011). *Penggunaan Adsorben Arang Aktif Tempurung Kelapa pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas*. Pekanbaru: Program Studi Pendidikan Kimia UIN SUSKA RIAU.
- Skripsi Fernando, Adhitya. (2014). *Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas dengan Menggunakan Adsorben Arang Aktif dari Ampas Tebu yang diaktivasi dengan NaCl*. Pekanbaru: Jurusan Pendidikan Kimia Fak. Tarbiyah UIN SUSKA RIAU.
- Skripsi Wijayanti, Ria. *Arang Aktif dari Ampas Tebu sebagai Adsorben pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas*. Program Sarjana Depertemen Kimia FMIPA, Institut Pertanian Bogor.
- Slamet Sudarmadji, Ir. M.Sc., Ph.D., Bambang Haryono, Ir., dan Suhardi. Ir. (1997). *Produser Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudijono, Anas. (2007). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta: Raja Gravindo Persada.
- Sulistijowati Suroso, Asri. (2013). *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. *Jurnal Kefarmasian Inonesia* Vol. 3. 2: 77-88. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, hlm. 84.
- Sunarya, Yayan. (2012). *Kimia Dasar 2*. Bandung: Yrama Widya.
- Tim Pengampuh Mata Kuliah. (2015). *Penuntun Pratikum Evaluasi Sensori*. Pekanbaru: Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Riau.
- Tim penulis. (2000). *Pembudidaya Tebu di Lahan Sawah dan Tegalan*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Widi Arfika, Farid, Lizda Johar Mawarani, dan Agung Budiono. (2013). *Pengaruh Waktu Perendaman Ampas Tebu sebagai Biomaterial Adsorbent pada Proses Pretreatment Terhadap Karakteristik Biodiesel*. *Jurnal Teknik Fisika* Vol. 2, No. 2, ISSN: 2337-3539. Surabaya: Jurusan Teknik Fisika, hlm. 262.
- Winarno, F.G. (1999). *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Yulia, Eva, Ade Heri Mulyati, Farida Nuraeni. *Kualitas Minyak Goreng Curah yang Berada di Pasar Tradisional di Daerah Jabotabek pada Berbagai Penyimpanan*. Bogor: Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan, hlm. 2-3.

Yustinah dan Hartini. (2011). *Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa*. Jurnal Teknik Kimia. Jakarta: Universitas Muhammadiyah, hlm. 2.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

