

DAFTAR PUSTAKA

- Açaret, Ö. Ç., M. Pollio, R. Di Monaco, V. Fogliano, and V. Gökmen. 2012. Effect of Calcium on Acrylamide Level and Sensory Properties of Cookies. *Food and Bioprocess Technology*, 5(2), 519– 526.
- Allorerung, D., Z. Mahmud, dan B. Prastowo. 2008. Peluang Kelapa untuk Mengembangkan Produk Kesehatan. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian* 1(4): 305.
- Alyas, S. A., A. Abdulah dan N.A. Idris. 2006. Changes of betacarotene content during heating of red palm olein. *J. Oil Palm Res*, 99–102.
- Ahmed, S., dan M. Ahsan. 2008. Synthesis of Ca-hydroxiapatite Bioceramic From Egg Shell and its Characterization. *Bangladesh Journal of scientific and Industrial Research* 43(4):501-512.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Published by The Association of Analytical Chemist. Inc. Arlington.
- [AOCS] American Oil Chemists Society. 1998. Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society, 5th ed. AOCS Press, Champaign.
- Atkins, P. W. 1999. *Kimia Fisik Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Auliah, A. 2009. Lempung Aktif Sebagai Adsorben Ion Fosfat Dalam Air Activated Clay as Adsorber of Phosphate Ions in Water. *Jurnal Chemical*. 10 (2) : 17
- Aritonang, B. 2018. Cangkang Kemiri terhadap Kadar Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan* 3(1): 28-32.
- Aritonang, B., Masyitah dan G. Erdiana. 2018. Pembuatan Arang Aktif dari Limbah Kulit Durian sebagai Adsorben pada Minyak Goreng Bekas untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan* 2(2):66-75.
- Aritonang, B., S. Sijabat dan A.H. Ritonga. 2019. Pembuatan Arang Aktif dari Cangkang Telur Bebek dan Limbah Kulit Durian sebagai Adsorben pada Minyak Goreng Bekas untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan* 3(1):28-32.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013 SNI No 3741:2013. Minyak

Goreng. Badan Standarrisasi Nasional. Jakarta.

- Budiono, A. 2010. Pengaruh Aktivasi Arang Tempurung Kelapa dan Tempurung Kelapa Sawit dengan Asam Sulfat dan Asam Posfat untuk Menyerap Fenol. [Tesis]. Fakultas Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Carvalho, J., A. Ribeiro, J. Graca, J. Araujo, C. Vilarinho, and F. Castro. 2011. Adsorption Process onto an Innovative Eggshell-derived Low-Cost Adsorbent in Stimulated Effluent and Real Industrial Effluents. *Journal International Conference*.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2011-2014. Direktorat Jendral Perkebunan Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Direktorat Jendral Pertanian, 2018. Produksi, Konsumsi dan Neraca Telur Ayam Ras. Jakarta.
- Gazpers, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-ilmu Pertanian Ilmu-ilmu Teknik dan Biologi*. CV Armico. Bandung.
- Hartanto, S., dan Ratnawati. 2010. Pembuatan Karbon aktif dari Tempurung Kelapa Sawit dengan Metode Aktivasi Kimia. *Jurnal Sains Materi Indonesia* 12(1): 12-16.
- Hidayati, F. C. 2016. Pemurnian Minyak Goreng Bekas Pakai (Jelantah) dengan Menggunakan Arang Bonggol Jagung. *JIPF (Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika)*, 1(2), 67-70.
- Kementerian Pertanian, 2018. Statistik Perkebunan Kelapa Indonesia. Direktorat Jendral Perkebunan. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kvech, Steve, and T. Erika. 1998. *Activated Carbon*. Departement of Civil and Environmental Engineering. Virginia Tech University. Washington.
- Oscik, J. 1982. *Adsorption*. John Wiley and Sons. New York.
- Panagan, A. T. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota* L.) terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Curah. *Jurnal Penelitian Sains Universitas Sriwijaya*. Palembang.
- Paramita, M. 2012. Pemanfaatan Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit Modifikasi

- Cangkang Telur sebagai Biosorben Fenol. [Skripsi]. Fakultas Kimia. Universitas Nusa Bangsa. Bogor.
- Pohan, H.G., dan B. Tjiptahadi. 1987. Pembuatan Desain/Prototipe Alat Pembuatan Arang Aktif dan Studi Teknologi Ekonominya. BBPP IHP Proyek Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian IPB. Bogor.
- Ramdja, A. F., F. Lisa, dan K. Daniel. 2010. Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu Sebagai Adsorben. *Jurnal Teknik Kimia* 17(1):7-14.
- Ryan, A. 2012. Peranan ekstrak Kulit Telur, Daun Gamal dan Bonggol Pisang Sebagai Pupuk Organik Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai dan Populasi Pada Fase Vegetatif. *Jurnal pertanian Universitas Hasanuddin Makasar*.
- SNI 3741-2013. Standar Mutu Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Surasen, C. 2002. *Removal of Cadmium in Synthetic Wastewater by Egg Shell Filter*. Tesis. Faculty of Graduate Studies, Kasetsart University. Bangkok.
- Thadeus, M. S. 2015. Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Bagi Kesehatan. <http://fk.ugm.ac.id/2015/03/bahaya-minyak-jelantah>. 25 Maret 2015, 15.51.
- Thieme, J.G. 1968. *Coconut Oil Processing, Paper, Food Agriculture Organization of The United Nation. Rome*. Vol. 22 No.4. Hal 659-665.
- Watts, R.J. 1998. *Hazardous Wastes: Sources, Pathways, Receptors*. U.S Departement of Energy Office of Scientific and Technical Information. New York.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Worch, E. 2012. *Adsorption Technology in Water Treatment*. Walter de Gruyter GmbH and Co. Berlin.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.