

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, A., Supranto, Fahrurrozi, M.. 2004. *Keseimbangan Adsorpsi Optional Campuran Biner Cd(II) dan Cr(III) dengan Zeolit Alam Terimpregnasi 2-merkaptobenzotiazol*. Jurnal Natur Indonesia, Vol. 6, pp. 111-117.
- Anonim. *Bibit Bunga*. 2012. <http://bibitbunga.com/nanas-blitar/>. Diakses pada tanggal 18 April 2017.
- ASA 2000 Feed Quality Management Workshop . *Penentuan Bilangan Peroksida*. Ciawi
- Artati, E.K., Effendi, A., Haryanto, T,. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Larutan pemasak pada Proses Delignifikasi Enceng Gondok dengan Proses Organosolv*. Dalam jurnal Ekuilibrium, Vol. 8 No.1 hal 25-28.
- Arti Amrahtari. 2007. *Produk Olahan Nanas Sebagai Alternatif Produk Olahan Buah Nanas di daerah Palangka Raya, Kalimantan Tengah*. Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Asmawit dan Hidayat. 2014. *Pengaruh Suhu penggorengan dan ketebalan irisan buah terhadap karakteristik nanas menggunakan penggorengan vakum*. Dalam jurnal Litbang Industri, Vol. 4 No. 2 Desember 2014 : 115-121 20
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. *Minyak Goreng Sawit*. <http://www.bsn.go.id>. Diakses pada tanggal 20 November 2016.
- Besterfield, Dale H. 2013. *Quality Improvement (Formerly Entitled Quality Control)*. Pearson Education, Inc. New Jersey.
- Desti, Angga S., Wuryandari, T. dan Sudarno. 2014. *Penentuan Komposisi Waktu Optimal Produksi Dengan Metode Taguchi (Studi Kasus: Penelitian di Pabrik Kerupuk Rambak Stik Cap Ikan Bawang, Semarang)*. Jurnal Gaussian, vol. 3, no. 1, hal 11-20
- Fernando Pakpahan Julius,dkk. 2013. *Pengurangan Ffa Dan Warna Dari Minyak Jelantah dengan Adsorben Serabut Kelapa dan Jerami*. Dalam jurnal Jurnal Teknik Kimia USU, Vol. 2, No. 1.
- Fengel, D., and Gerd, W., 1995. *Kayu, Kimia, Ultrastruktur, Reaksi-reaksi*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Hambali, Erliza. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Tangerang. PT Agromedia Pustaka.
- Handayani A,W. 2010. *Penggunaan Selulosa Daun Nanas Sebagai Adsorben Logam Berat Cd(II)*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret : Surakarta
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo
- Herlina, Netti dan M. Hendra S. Ginting. (2002). *Lemak dan Minyak*. USU Digital Library, 1-8.
- Hidayat, P. 2008. *Teknologi Pemanfaatan Serat Daun Nanas Sebagai Alternatif Bahan Baku Tekstil*. Dalam jurnal Teknoin, Vol 13, 31-35.
- Hossain, F.Md., Akhtar, S., Anwar,M., 2015. *Nutrition Value and Medicinal Benefit of Peanaple*. Int. J. Nutri.Food Sci., 4(1):84-88.
- Iskandar. 1995. *Pengolahan keripik buah nanas*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Jamaludin, R.B., Hastuti P., dan Rochmadi. 2008. *Model matematik perpindahan panas dan massa proses penggorengan buah pada keadaan hampa*. Dalam : *Prosiding Seminar Nasional Teknik Petanian*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Kamus Bahasa Indonesia. 2011. *Biaya Operasional*.
http://www.mediabpr.com/biaya_operasional
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Lastriyanto A,. 2006. *Mesin Penggorengan vakum (vakum fryer)*. Malang : Lastrindo Engineering.
- Maskan, M. dan H.I. Bagci. 2003. *Effect of Different Adsorbents On Purification of Used Sunflower Seed Oil Utilized For Frying*. Journal of Food Research Technology.
- Ngili, Yohanis. 2013. *Biokimia Dasar*. Rekayasa Sains. Bandung.

- Oscik dan Wibowo Bagus Setyo. 2009. *Studi Isoterm Langmuir pada Adsorpsi Ion Logam Cu(II) oleh zeolit Alam Aktif (skripsi)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Park, S. 1996. *Robust Design And Analysis for Quality Engineering*. Chapman & Hall Brook. New York.
- Ramdja A.Fuadi. 2010. *Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu Sebagai Adsorben*. Dalam jurnal Jurnal Teknik Kimia, No. 1, Vol. 17, Januari 2010 .
- Ratnawati, Rose. 2013. *Percobaan Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka*. Skripsi. Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Ross, P.J., .1996. *Taguchi Techniques for Quality Engineering*. McGraw-Hill International. Singapore.
- Sjaifullah, 1996. *Petunjuk Pemilihan Buah Segar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Slamet Sudarmadji, Dr, Ir. 1989. *Analiasa Bajan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Soejanto, Irwan. 2009. *Desain percobaan dengan Metode Taguchi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Soerawidjaja, T.,. 2005. *Mendorong Upaya Pemanfaatan dan Sosialisasi Biodiesel Secara Nasional, Makalah disampaikan pada pertemuan duabulanan ke-3 LP3E KADIN*. Indonesia, Jakarta.
- Sulistijowati Suroso Asri. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Dalam jurnal Kefarmasian Indonesia Vol 3.2.2013:77-88.
- Taguchi, Genichi, Chowdhury, Subir, and Wu. 2005. *Taguchi's Quality Engineering Hanbook*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken. New Jersey
- Tamrin. 2013. *Gasifikasi Minyak Jelantah Pada Kompor Bertekanan*. Jurnal Teknik Pertanian Universitas Lampung Vol. 2 No. 2: 115-122
- Wahyudi, D. dan Pramono, Y.,. 2001. *Optimasi Proses Injeksi dengan Metode Taguchi*. Jurnal Teknik Mesin. Universitas Kristen Petra

Wijana, Susingih, Arif Hidayat dan Nur Hidayat. 2005. *Mengolah Minyak Goreng Bekas*. Surabaya: Trubus Agrisana.

Winarno F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wardiyono YHA. 2008. *Keanekaragaman Hayati Tumbuhan Indonesia*. [http://www.kehati.or.id/prohati/ browser.php?docsid=231](http://www.kehati.or.id/prohati/browser.php?docsid=231). Di akses pada tanggal 22 September 2016 pukul 20.04 WIB.