

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Jagung. SNI 3920:2013.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Minyak Goreng. SNI 3741:2013.
- Cahyaningtyas, F. I. 2011. Kajian Terhadap Mutu dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Proses Produksi Tortilla Jagung pada Industri Kelompok Usaha Wanita Tani Makmur Asri. *Tugas Akhir*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Choir, F. A. 2018. Pelaksanaan Quality Control Produksi Untuk Mencapai Kualitas Produk Yang Meningkat (Studi Kasus PT. Gaya Indah Kharisma Kota Tangerang). *Jurnal Pemasaran Kompetitif*. 1 (4): 1-20.
- Ilmi, I. M. B., Khomsan, A., dan Marliyati, S. A. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (2): 61-65.
- Kaur, S. dan Anggarwal, P. 2017. Development of Maize-Potato Tortilla Chips: A Nutritious And Low Fat Snack Food. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 6 (4): 153-161.
- Lawalata, V. N., Tanudin, dan Lopulalan, C. G. C. 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (2): 33-38.
- Maimun, T., Arahman, N., Hasibuan, F. A., dan Rahayu, P. 2017. Penghambat Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) pada Buah Kelapa Sawit dengan Menggunakan Asap Cair. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 9 (2): 45-49.
- Marsigit, W., Budiyanto, dan Mukhsin. 2011. Nalisis Penurunan Kualitas Minyak Goreng Curah Selama Penggorengan Kerupuk Jalin. *Jurnal AgroIndustri*. 1 (2): 55-62.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., dan Wijayanti, W. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar*. 1 (3): 149-154.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Ekspetasi / Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Jurnal*. 2 (2): 51-66.
- Oktapiani, R., dan Juliani, T. D. 2018. Penerapan Metode *First-In First-Out* (FIFO) Persediaan Barang Pada CV. Pagar Alam Lestari Bandung. *Indonesian Journal on Computer and Information Technology*. 3 (2): 130-137.

- Santoso, U. 2021. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Sopianti, D. S., Herlina, dan Saputra, H. T. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*. 2 (2): 100-105.
- 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.
- Yuniarti, D. P., Komala, R., dan Aziz, S. 2019. Pengaruh Proses Aerasi Terhadap Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit di PTPN VII Secara Aerobik. *Jurnal Online Universitas PGRI Palembang*. 4 (2): 7-16.
- Zenda, R. H., dan Suparno. 2017. Peranan Sektor Industri Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. 2 (1): 371-384.