

DAFTAR PUSTAKA

- Achzab, A., 2015, Hidung Elektronik Berbasis Sensor TGS untuk Pengelompokkan Kesegaran Ikan Air Tawar, *Skripsi*, Jurusan Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Aji, P., 2013, Penerapan Teknik Prapemrosesan pada *Electronic Nose* Berbasis Larik Sensor Gas Oksida Logam untuk Diskriminasi Lemak dan Minyak Makanan, *Skripsi*, Jurusan Fisika FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Arini, W.D, 2013, Pengaruh Kecepatan Sentrifugasi terhadap Kemurnian Gliserol sebagai Hasil Samping Pembuatan Biodiesel dari Minyak Bekas, *Tugas Akhir*, Diploma Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Bansal, G., Zhou, W., Barlow, P. J., Joshi, P., Neo, F. L., dan Lo, H. L., 2010, *Evaluation of Commercially Available Rapid Test Kits for the Determination of Oil Quality in Deep-frying Operations*, Food Chemistry, Volume 121, Issue 2, 621-626.
- Banerjee, R., Bipan T., Laxmi S., Arun J., N Bhattacharyya., Rajib Bandyopadhyay., 2012, Instrumental Testing of Tea by Combining The Response of Electronic Nose and Tounge, *Journal of Food Engineering*, Kalkuta, India.
- Dewi, M.T.I dan Nurul H., 2012, Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah Menggunakan Adsorben Bentoit Teraktivasi, *UNESA Journal of Chemistry*, Vol 1, No 2., Departemen Kimia, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Erliza, H., 2007, *Teknologi Bioenergi*, Agromedia, Jakarta.
- Fauziah., S.S., dan Ulfah N., 2013, *Analisis Kadar Asam Lemak dalam Gorengan dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Workshop UNHAS*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Figaro, 2015, Operation Principle of Figaro Gas Sensor, <http://www.figarosensor.com/products/general.pdf>, diakses pada tanggal 26 Agustus 2015 pukul 09.43 WIB.
- Firdausi, S.K., 2011, Pengembangan Metode Uji Baru untuk Penentuan Mutu Minyak Goreng berdasarkan Sifat Elektrooptis, *Tesis*, S2 Ilmu Fisika, FMIPA, UGM, Yogyakarta.
- Gardner J., dan Bartlett P., 1999, *Electronic Noses, Principle and Applications*, Oxford University Press, New York, USA.

- Ghufron., 2007, Pengembangan Electronic Nose Berbasis :Larik Sensor Gas yang Dikombinasi dengan Principle Component Analysis untuk Klasifikasi Ikan Berformalin, *Skripsi*, Jurusan Fisika FMIPA UGM, Yogyakarta
- Guillen, M. D., dan Goicoechea, E., 2008, *Formation of Oxygenated α , β -Unsaturated Aldehydes and other Toxic Compounds in Sunflower Oil Oxydation at Room Temperature in Closed Receptacles*, Food Chemistry, 111, 157-164.
- Hariyadi, P., 2014, *Buku Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakter Unggulnya*, GAPKI.
- Hines, E.L., Gardner, J.W., Boilot, P, dan Gongora, M.A., 2003, Pattern Analysis for Electronic Nose, In: *Handbook of Machine Olfaction*, [Online], WILEY-VCH, Weinheim, Available from: <http://hdl.handle.net/2086/1142>.
- Johnson, R.A. dan Wichern, D.W., 1992, *Applied Multivariate Statistical Analysis*, [Online], Available from: doi:10.1198/tech.2005.s319.
- Julianus, D, 2006, *Optimasi Proses Pembuatan Biodiesel dari Minyak Jelantah*, Jurusan Teknik Kimia, UKI Paulus, Makassar.
- Ketaren, S., 2005, *Minyak dan Lemak Pangan*, UI Press, Jakarta.
- Khomsan, A, 2004, *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*, RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Kress-Rogers, E., Gillatt, P. N., dan Rossell, J.B., 1990, *Development and Evaluation of a Novel Sensor for the in-situ Assessment of Frying Oil Quality*, Food Control, 1, 3, 163-178.
- LeBlanc, M., 2010, A Design for a Remote Fuel Oil Gauge II, <http://blog.generalelectric.net/?p=336>, diakses pada tanggal 30 Agustus 2015 pukul 13.19 WIB.
- Lelono, D., Kuwat Triyana., Sri Hartati., Finta Amalinda., Ummi Kaltsum., I Usuman., 2011, *Rancang Bangun Prototipe Sensor Rasa Elektronik Berbasis Membran Selektif Ion*, Jurusan Ilmu Komputer dan Elektronika, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Nugroho, J., Dwi, M., Sri, R., dan Nursigit, B., 2008, Aplikasi Jaringan Syafat Tiruan Untuk Identifikasi Aroma Teh Menggunakan Elektronik Nose, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008*, Yogyakarta, 18-19 November 2008.
- Patel, H.K., 2014, *The Electronic Nose : Artificial Olfaction Technology*, Springer, India.

- Pearce, T. C., Schiffman, S.S., Nagle, H. T. dan Gardner, J. W., 2014, *Handbook of Machine Olfaction: Electronic Nose Technology*, WILEY-VCH, United Kingdom.
- Rouse, M., 2011, Electronic Nose (e-nose), <http://whatis.techtarget.com/definition/electronic-nose-e-nose>, diakses pada tanggal 18 Agustus 2015.
- SNI, 2013, *Minyak Goreng*, 3741-2013, Badan Standardisasi Nasional.
- Suhardiman, D., 1999, *Bertanam Kelapa Hibrida*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sutiah, F.K.S., dan Setiabudi, W., 2008, Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias, *Berkala Fisika*, ISSN: 1410-9662, Vol. 11, no. 2, 45-52.
- Syafrini, E., 2010, Studi Penggunaan Amida Asam Lemak Campuran Minyak Kelapa sebagai Bahan Pengelmuksi Lateks Pekat, *Tesis*, Departemen Kimia, FMIPA, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Szczurek, A., dan Maciejewska, M., 2012, *Gas Sensor Array with Broad Applicability*, InTech, Rijeka.
- Triyana, K., Dyah Kurniawati Agustika., Fajar Hardoyono., dan Chotimah., 2012, Penerapan Metode Ekstraksi Ciri Berbasis Transformasi Wavelet Diskrit untuk Meningkatkan Unjuk Kerja Electronic Nose, *Prosiding Pertemuan Ilmiah XXVI HFI Jateng & DIY*, Purworejo 14 April 2012.
- Uriarte, P.S., dan Guillen, M.D., 2010, *Formation of Toxic Alkylbenzenes in Edible Oils Submitted to Frying Temperature: Influence of Oil Composition in Main Components and Heating Time*, Food Research International, Volume 43, Issue 8, 2161-2170.
- Widayat, S dan K Haryani, 2006, Optimasi Proses Adsorpsi Minyak Goreng Bekas dengan Adsorben Zeolit Alam, Studi Pengurangan Bilangan Asam, *Jurnal Teknik Gelagar*, Vol. 17, 77-82.
- Winarno, F.G., 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pusaka Utama, Jakarta.
- Yu, H., Wang, J., Zhang, H., Yu, Y., dan Yao, C., 2007, Identification of Green Tea Grade Using Electronic Nose Different Feature of Response Signal From E-Nose Sensors, *Sensors and Actuators B*, 128, 445-461.