

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., & Yustinah. (2020). Pemanfaatan Enceng Gondok Sebagai Bio-Adsorben Pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas. *Konversi*, 9(2), 25–32.
- Akbar, T., Hendro, A., Ferdy, E. D., & Edward, L. (2022). Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Menggunakan Adsorbent Zeolit dan Bleaching Earth. *Indonesian Journal of Halal*, 4(1), 16–24.
- Alamsyah, M., Kalla, R., & La Ifa, L. I. (2017). Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Proses Adsorpsi. *Journal Of Chemical Process Engineering*, 2(2), 22. <https://doi.org/10.33536/jcpe.v2i2.162>
- Alkaff, H., & Nurlela, N. (2020). Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1), 65. <https://doi.org/10.31851/redoks.v5i1.4129>
- Amalia, B. R., Muliasari, H., & Hidayati, A. R. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) dengan Metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*, 10(1), 69. <https://doi.org/10.20527/jps.v10i1.14863>
- Amalia, E., Amalia, L., & Aminah, S. (2024). Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5588–5599.
- Aminullah, A., Suhartani, R., & Novidahlia, N. (2018). Penggunaan Bubuk Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Sebagai Adsorben Terhadap Sifat Fisikokimia Minyak Jelantah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 162–171. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1289>
- Ana Eka Silvianti. (2023). Pembuatan Arang Aktif Dari Limbah Tempurung Buah Lontar (*Borassus Flabellifer* L.) Sebagai Adsorben Pada Penjernihan Minyak Jelantah: Penerapan Pada Pembuatan Sabun Cair. *Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Walisongo*, 1–23.
- Andarwulan, N., Noor Muhammad, G., Z. Agista, A., Dharmawan, S., Fitriani, D., C. Wulan, A., G. Pratiwi, D., P. Rahayu, W., Martianto, D., & Hariyadi, P. (2016). Stabilitas Fotooksidasi Minyak Goreng Sawit Yang Difortifikasi Dengan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1), 31–39. <https://doi.org/10.6066/jtip.2016.27.1.31>
- Andini Primastiyaningayu, Erika Indri Rismala, N. W. T. (2024). Sintesa dan Karakteristik Karbon Aktif dari Batang Pisang Kepok (*Musa acuminata*) Sebagai Adsorben pada Penjernihan Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia, Vol. 8 No. 2 (Juli 2024) E-ISSN 2685 – 323X*, 8(2).
- Aritonang, B., & Hestina. (2018). Daya Adsorpsi Karbon Aktif dari Cangkang Kemiri terhadap Kadar Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan*, 2(1), 21–30.
- Asari, M., & Efendi, J. (2024). Analisa Bilangan Asam dan Peroksida Minyak Sawit dari Penggorengan Berulang Program Studi Kimia NK , Universitas Negeri Padang. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 42543, 8(ISSN: 2614-3097), 42543–42550.
- Ayu Diah Oktavia, Rise Desnita, D. S. A. (2022). *Potensi Penggunaan Minyak*

Zaitun (Olive Oil) Sebagai Pelembab.

- Azizanie, A., Destiana, I. D., & Mukminah, N. (2023). Pemurnian minyak jelantah menggunakan adsorben cangkang telur. *Jurnal Teknik Kimia*, 29(2), 87–94. <https://doi.org/10.36706/jtk.v29i2.1417>
- Azka, A. B. F., Santriadi, M. T., & Kholis, M. N. (2023). Analisis Kualitas Hasil Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Komposisi Bioadsorben Limbah Fiber Kelapa Sawit Dan Bleaching Earth. *Agroindustrial Technology Journal*, 02(01), 91–97.
- Badan SNI, N. (2013). Standardisasi Nasional Indonesia Minyak Goreng. *Sni-3741-2013*, 1–27. www.bsn.go.id
- Budiawan, I. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bioadsorben. *Journal Ilmu Teknik*, 14(5), 15–19.
- Budiyanto, M. Z. dan M. S. H. (2020). Ketahanan Minyak Goreng Kemasan Dan Minyak Curah Pada Penggorengan Kerupuk Jalin Performance. *Agriindustri*.
- Bukhori, M., & Ekasari, T. (2018). Faktor-Faktor Yang Dipertimbangkan Dalam Keputusan Pembelian Minyak Goreng Bimoli Pada Ibu Rumah Tangga Desa Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia*, 11(2), 11–19. <https://doi.org/10.32812/jibeka.v11i2.40>
- Cahyadi, K. D., Ayu, G., Lestari, D., Musthika, I. K. T., & Esati, N. K. (2023). Analisis Mutu Minyak Zaitun Yang Diperoleh Dari Buah Zaitun (*Olea eurofaea*) Dan Aplikasinya Sebagai Antikolesterol. 5(1), 1–12.
- Damayanti, F., Supriyatin, T., & Supriyatin, T. (2020). Pemanfaatan Limbah Minyak Jelantah Sebagai Upaya Peningkatan Kepedulian Masyarakat Terhadap Lingkungan. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 161–168. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4434>
- Dan, P. L., Aktig, A., & Terhadap, G. (2024). Pengaruh Adsorben Serbuk Kulit Pisang Kepok (*Musa Minyak Jelantah Effect Of Kepok Banana Peel Powder Adsorbent (Musa Paradisiaca L .) And Granulated Activated Charcoal On The*. 3, 314–323.
- Destiana, I., & Mukminah, N. (2021). *Teknologi Lemak Minyak* (Nomor April). <https://www.researchgate.net/publication/351491961>
- Dian I. Sinurat and Ramlan Silaban. (2021). Analysis of the Quality of Used Cooking Oil Used in Frying Chicken. *Indonesian Journal of Chemical Science and Techonology*, 04(2), 88–95.
- Ernawati, E., Dania Pratami, G., Setyaningrum, E., Kiascha, G., Angellika, D., & Ernawati Gina Dania Pratami Endah Setyaningrum Grafina Kiascha Dea Angellika, E. (2021). The Botanic Gardens Bulletin Characterization of morphological structure and viability of pollen from five pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) cultivars Informasi Artikel. *Buletin Kebun Raya*, 24(1), 35–41. <https://publikasikr.lipi.go.id/index.php/buletin>
- Erviana, V. Y., Suwartini, I., Mudayana, A., & Dahlan, U. A. (2019). Available online at: <http://journal.uny.ac.id/index.php/jpmmmp>. 3(1), 27–29.
- Evania, M. K., Fransiska, & Dharsela, M. (2024). Pengujian Kadar Air Dan Total Padatan Terlarut Pada Selai Pisang Kepok Dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*). *agrofood jurnal pertanian dan pangan*, 6(2), 15–22. <http://ajurnal.polteq.ac>
- Ferdian, M. A., Perdana, R. G., & Rahardjo, P. P. (2022). Pemurnian Minyak Jelantah dengan Metode Adsorpsi Menggunakan Ampas Tebu. *Jurnal*

- Agroindustri Halal*, 8(2), 147–154. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.4713>
- Fitri, R., Subagiyo, D. R., Nuryadin, L., & Haryanto, A. (2023). Potensi Sekam Padi Sebagai Adsorben untuk Meregenerasi Minyak Jelantah. *Jurnal Literasi Pendidikan Fisika*, 4(2), 96–102. <http://jurnal.fkip.unmul.ac.id/index.php/JLPPF>
- Fitriani, F. (2018). Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Adsorben Biji Alpukat Teraktivasi. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*, 9(2), 65. <https://doi.org/10.26418/jpmipa.v9i2.26770>
- Haili, H. M., Sulistiyana, & Jayadi, E. M. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Bawang Merah (*Allium Cepa L.*) Pemurnian Minyak Jelantah. *Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 8(1), 1–9.
- Hananto, Y., & Rosdiana, J. (2023). Penurunan Kadar Ffa (Free Fatty Acid) Minyak Jelantah Menggunakan Adsorben Arang Aktif Ampas Tebu Pada Proses Pembuatan Biodiesel. *Journal Of Engineering Science And Technology*, 1(1), 8–17. <https://doi.org/10.47134/Jesty.V1i1.1>
- Hra Mulyani, A. S. (2018). Lemak Dan Minyak. In M. P. Prof. Dr. H. Juhri Am (Ed.), *Journal Of Chemical Information And Modeling* (Vol. 53, Nomor 9). Lembaga Penelitian Um Metro.
- Huda, S., Ratnani, R. D., & Kurniasari, L. (2020). Karakterisasi Karbon Aktif Dari Bambu Ori (*Bambusa Arundinacea*) Yang Di Aktivasi Menggunakan Asam Klorida (Hcl). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(1). <https://doi.org/10.31942/Inteka.V5i1.3397>
- Husain, F., & Marzuki, I. (2021). Pengaruh Temperatur Penyimpanan Terhadap Mutu Dan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit. *Vi*(4), 2270–2278.
- Ibnu, Q. A., Adryan, H. D., & Hirzy, H. (2022). Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Penjernihan Minyak Jelantah Solusi Untuk Kelangkaan Minyak Goreng Bagi Masyarakat. *Jurnal Edukasi Dan Sains Biologi*, 4(2), 1–8. <https://doi.org/10.37301/Esabi.V4i2.32>
- Irma Andriaanti, & Supriyadi. (2024). Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas Menjadi Biodiesel Dengan Arang Aktif Kulit Pisang Kepok Sebagai Adsorben Yang Diaktivasi Menggunakan Naoh. *Jurnal Teknosains Kodepena*, 4(2), 50–59. <https://doi.org/10.54423/Jtk.V4i2.63>
- Jumiati, E., & Nanda, M. (2024). Pemurnian Minyak Goreng Jelantah Menggunakan Karbon Aktif Tempurung Kelapa Dengan Aktivasi Fisika. *Jurnal Fisika Unand*, 13(2), 254–260. <https://doi.org/10.25077/Jfu.13.2.254-260.2024>
- Kenarni, N. R. (2022). *Jurnal Bina Desa Pemanfaatan Minyak Jelantah Dalam Pembuatan Lilin Aromaterapi Pendahuluan*. 4(3), 343–349.
- Kusumawaty, Y., Edwina, S., & Sifqiani, N. S. (2019). *Sikap Dan Perilaku Konsumen Minyak Goreng Curah Dan Kemasan Di Kota Pekanbaru*. 3(2).
- Laksemi, I. G. A. A., Rai, I. N., & Mayadewi, N. N. A. (2023). Identifikasi Karakter Morfologi Dan Analisis Kandungan Nutrisi Buah Pisang Mas, Buluh, Dan Lumut Lokal Bali. *Agrotrop : Journal On Agriculture Science*, 13(1), 27. <https://doi.org/10.24843/Ajoas.2023.V13.I01.P03>
- Lika, L. C. R., Luhtansa, S. S., Blaon, S. B., & Panjaitan, R. S. (2022). Perbandingan Bilangan Asam Pada Sampel Minyak Goreng Kemasan Dan Curah (Comparison Of Acid Numbers In Bulk And Packaged Cooking Oil Samples). *Indo J Pharm Res*, 2(2), 22–26.

Www.Jurnal.Umsb.Ac.Id/Index.Php/Ijpr

- Mahbub, K., & Khasanah, K. (2023). Penetapan Bilangan Asam Minyak Goreng Kemasan Pada Masa Kelangkaan Di Pekalongan. *Ulil Albab : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(4), 1347–1352.
- Mardina, P., Faradina, E., & Setiawati, N. (2012). Decreasing Acid Number In Used Cooking Oil. *Jurnal Kimia*, 6(2), 196–200.
- Mardiyah, S. (2016). Analisa Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Pada Minyak Goreng Pedagang Penyetan Di Sutorejo Surabaya”. *Applied Microbiology And Biotechnology*, 85(1), 6.
- Maretta, G., Fitriya, I., Putra, R. E., & Ramadhani, U. K. S. (2023). Efek Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata* X *Balbisiana*) Terhadap Kulit Mencit (*Mus Musculus*) Yang Terpapar Sinar Ultraviolet. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, 16(2), 301–308. <https://doi.org/10.15408/Kauniyah.V16i2.24320>
- Marwah, W., & Sulistiyono, P. (2021). Mutu Fisik Dan Kimia Minyak Hasil Pemurnian Menggunakan Modifikasi Alat Tabung Pemurnian Dengan Adsorben Arang Aktif Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 49–52. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/24339>
- Masyarakat, S., & Kenaikan, T. (2023). *Minyak Goreng (Studi Kasus : Pasar Rakyat Perbaungan , Kecamatan Perbaungan , Kabupaten Serdang Bedagai) Skripsi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Medan Minyak Goreng (Studi Kasus : Pasar Rakyat Perbaungan , Kecamatan P.*
- Mauliddiyah, N. L. (2021). *Pemanfaatan Arang Bonggol Jagung Sebagai Adsorben Minyak Bekas Gorengan (Jelantah) (Eksperimen)*. 21(2), 6.
- Muhammad, H. N., Nikmah, F., Hidayah, N. U., & Haqiqi, A. K. (2020). Arang Aktif Kayu *Leucaena Leucocephala* Sebagai Adsorben Minyak Goreng Bekas Pakai (Minyak Jelantah). *Physics Education Research Journal*, 2(2), 123. <https://doi.org/10.21580/Perj.2020.2.2.6176>
- Muhammad Luthfi Yusriza. Et Al. (2022). Uji Eksperimen Karakteristik Minyak Jelantah (Cooking Oil) Pada Biodiesel. *JURNAL ILMIAHPENALARANDANPENELITIANNMAHASISWA*, 6 Nomor 1(2 5 9 8-0 2 6 2 |), 53–63.
- Muin, F. (2022). Pemurnian Minyak Jelantah (Waste Cooking Oil) Di Kota Ternate Menggunakan Adsorben Kulit Pisang Mulu Bebek (*Musa Sp*) Khas Maluku Utara. *Jurnal Pendidikan Kimia Unkhair (Jpku)*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.33387/Jpku.V2i2.5619>
- Nasruddin, Balai, & Dan, S. (2029). *Studi Kualitas Minyak Goreng Dari Kelapa (Cocos Nucifera L.) Melalui Proses Sterilisasi Dan Pengepresan*. 22(1), 9–18.
- Nedha, Purnamaningsih, S. L., & Damanhuri. (2017). Observasi Dan Karakterisasi Morfologi Tanaman Pisang (*Musa Spp* .) Di Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(5), 821–827.
- Ningsih, K. K. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Karya Tulis Ilmiah. *Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda*.
- Novita, L., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2021). Efektivitas Abu Cangkang Sawit Dalam Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan. *Jurnal Kimia Riset*, 6(2), 132. <https://doi.org/10.20473/jkr.v6i2.31074>

- Nuansa, M. P., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2016). *Karakteristik Kimia Fisik Minyak Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L .) Pasca Netralisasi (Kajian Konsentrasi Naoh Dan Lama Waktu Proses) Chemical Physical Characteristics Of Peanut Oil (Arachis Hypogaea L .) After Neutralization (Study Of Naoh Concentr.* 4(1), 1–10.
- Nurcholis Al; Siti, Nuryanti; Supriyadi, U. (2018). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis) Sebagai Pengadsorpsi Minyak Jelantah Utilization Of Waste Eggshell Palm Oil (Elaeis Guineensis) As Adsorbent For Waste Cooking Oil. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 2477–5185. [Http://Jurnal.Untad.Ac.Id/Jurnal/Index.Php/Jak/Article/View/11914](http://Jurnal.Untad.Ac.Id/Jurnal/Index.Php/Jak/Article/View/11914)
- Nurrahmah, A., & Firly, S. . . (2020). Analisis Perbandingan Penggunaan Minyak Curah Dan Minyak Kemasan Menggunakan Uji Hipotesis Dua Proporsi. *Bulletin Of Applied Industrial Engineering Theory*, 2(1), 65–66. [Http://Jim.Unindra.Ac.Id/Index.Php/Baiet/Article/View/2846](http://Jim.Unindra.Ac.Id/Index.Php/Baiet/Article/View/2846)
- Oktaviani, N. D. (2009). Hubungan Lamanya Pemanasan Dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau Dari Bilangan Peroksida. *Jurnal Biomedika*, 1(1), 31–35. [Http://Hdl.Handle.Net/11617/522](http://Hdl.Handle.Net/11617/522)
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29. [Https://Doi.Org/10.22146/Ijl.V1i2.44745](https://Doi.Org/10.22146/Ijl.V1i2.44745)
- Pengajar, S., Teknik, J., Pertanian, F., & Lampung, U. (2013). *Gasifikasi Minyak Jelantah Pada Kompor Bertekanan [Waste Cooking Oil Gasification With Pressure Stoves]*. 2(2), 115–122.
- Pranowo, D., & Muchalal, M. (2010). Analysis Of Free Fatty Acid On Soybean Oil Using Gas Chromatography – Mass Spectroscopy. *Indonesian Journal Of Chemistry*, 4(1), 62–67. [Https://Doi.Org/10.22146/Ijc.21875](https://Doi.Org/10.22146/Ijc.21875)
- Putri, A. M., Fazri, Y., Abdul, T., & Setyo, G. (2023). *Pemanfaatan Minyak Jelantah Menjadi Sabun Batang Pada Masyarakat Kelurahan Air Hitam Pekanbaru*. 4(1), 11–19. [Https://Doi.Org/10.29408/Ab.V4i1.6716](https://Doi.Org/10.29408/Ab.V4i1.6716)
- Putri, D. N., Wibowo, Y. M. N., Santoso, E. N., & Romadhani, P. (2020). Sifat Fisikokimia Dan Profil Asam Lemak Minyak Ikan Dari Kepala Kakap Merah (Lutjanus Malabaricus). *Agritech*, 40(1), 31. [Https://Doi.Org/10.22146/Agritech.47039](https://Doi.Org/10.22146/Agritech.47039)
- Rahmi, A. (2023). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa Murni Sebelum Dan Sesudah Penggorengan Di Desa Pakubalaho. *Jurnal Farmasi, Kesehatan Dan Sains (Faskes)*, 1(3), 164–170.
- Rahmiyani, I., Pratita, A. T., Indryani, W. S., Yuliana, A., & Rizkuloh, L. R. (2021). Efektivitas Daun Pandan Laut Berduri (Pandanus Tectorius) Dari Pesisir Pantai Cikalong Sebagai Biosorben Minyak Jelantah. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 43(1), 56. [Https://Doi.Org/10.24817/Jkk.V43i1.6473](https://Doi.Org/10.24817/Jkk.V43i1.6473)
- Rahmiyani, I., Pratita, A. T., Indryani, W. S., Yuliana, A., Rizkuloh, L. R., & Budiawan, I. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bioadsorben. *Journal Ilmu Teknik*, 14(5), 15–19. [Https://Doi.Org/10.24817/Jkk.V43i1.6473](https://Doi.Org/10.24817/Jkk.V43i1.6473)
- Rian Hakim, Luh Putu Wrsiati, I. W. A. (2021). Karakteristik Minyak Jelantah Hasil Dari Proses Pemurnian Dengan Ampas Tebu Pada Berbagai Variasi Suhu Dan Waktu Pengadukan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri Vol. 9, No. 4*, 427–438, 9(4), 427–438.

- Rif'an Fathoni, Muhammad Ikhsan Nur, A. (2024). Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Adsorben Ampas Kopi. *Semnas Retro, Seminar Nasional Rekayasa Tropis, September*, 62–73.
- Sakinah Himav Rezeika. (2017). Sintesis Biodiesel Dari Minyak Jelantah Dengan Katalis Naoh Dengan Variasi Waktu Reaksi Transesterifikasi Dan Uji Performanya Pada Mesin Diesel. *Departemen Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya*.
- Sari, R. M., & Kembaren, A. (2019). Pemanfaatan Karbon Aktif Ampas Dalam Mereduksi Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) Pada Minyak Goreng Bekas Sebagai Biodiesel. *Talenta Conference Series: Science And Technology (St)*, 2(1), 124–128. <https://doi.org/10.32734/St.V2i1.329>
- Sari, S. A., Putri, T. R., & Ar, M. R. (2019). Pengaruh Penambahan Jus Buah Naga Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Minyak Jelantah. *Indonesian Journal Of Chemical Science And Technology (Ijcst)*, 2(2), 136.
- Sera, R., Lesmana, D., & Maharani, A. (2019). The Influence Of Temperature And Contact Time On Waste Cooking Oil's Adsorption Using Bagasse Adsorbent. *Inovasi Pembangunan : Jurnal Kelitbangan*, 7(2), 181. <https://doi.org/10.35450/Jip.V7i2.131>
- Setyawardani, D. A. (2012). Penggeseran Reaksi Keseimbangan Hidrolisis Minyak Dengan Pengambilan Gliserol Untuk Memperoleh Asam Lemak Jenuh Dari Minyak Biji Karet. *Ekulibrium*, 12(2), 63–67. <https://doi.org/10.20961/Ekulibrium.V12i2.2188>
- Setyawati, H., Putra, M. S. M., & Azarine, E. N. (2022). Pemanfaatan Limbah (Ampas Tebu Kering, Kulit Pisang Kering, Kulit Nanas Kering) Pada Pemurnian Minyak Jelantah. *Prosiding Seniati*, 6(3), 520–526. <https://doi.org/10.36040/Seniati.V6i3.5089>
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Var. Balbisiana Colla) Di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 86. <https://doi.org/10.33394/Bioscientist.V11i1.7115>
- Siti Aisa Liputo, Suryani Une, Arif Mrtaqi Akhmad Mutsyahidan, S. L., & Nurfadilah Ibrahim, Kasmawati Tunai, Adinda Putri Malabali1, N. P. S. (2024). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Minyak Kelapa Tradisional. 3, 1–23.
- Solok, M., & Barat, S. (2014). *Ekstraksi Dan Karakterisasi Minyak Alpukat (Persea Americana, Mill) Solok, Sumatera Barat*. 47–53.
- Suartini, N., Jamaluddin, J., & Ihwan, I. (2018). Pemanfaatan Arang Aktif Kulit Buah Sukun (Artocarpus Altilis (Parkinson) Fosberg) Sebagai Adsorben Dalam Perbaikan Mutu Minyak Jelantah. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 4(2), 152–165. <https://doi.org/10.22487/Kovalen.2018.V4.I2.9417>
- Suciati, F., Suradi, K., & Wulandari, E. (2015). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas Terhadap Daya Serap Minyak , Kadar Air , Susut Masak Dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng. *Jurnal Peternakan*, 1(1), 1–9.
- Sunandar, A., & Kahar, A. P. (2018). Karakter Morfologi Dan Anatomi Pisang Diploid Dan Triploid. *Scripta Biologica*, 5(1), 31. <https://doi.org/10.20884/1.Sb.2018.5.1.718>

- Suryadi, J., Widiastuti, E., Ali, M. I. A., & Ali, Z. (2019). Pengaruh Ukuran Adsorben Kulit Pisang Kepok Terhadap Penurunan Nilai Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas. *Fluida*, 12(2), 65–71. <https://doi.org/10.35313/Fluida.V12i2.1616>
- Tanggasari, D., & Anam, C. (2023). *Karakteristik Pengeringan Pisang Kepok Berdasarkan Ketebalan Irisan Dan Proses Bolak Balik Pada Pembuatan Pisang Sale Characteristics Of Drying Banana Kepok Based On The Thickness Of The Slices And The Alternating Process In Making Banana Sale*. 10(1), 66–75.
- Tarigan, I. L., Lumbantoruan, R., Sulistiara, E., Cintya, H., Candra, B., Sinaga, M., Kimia, P. S., Kimia, J., Kimia, P. S., Medan, N., Kimia, J., Studi, P., Kimia, P., & Medan, U. N. (2020). *Terhadap Sifat Kimia Minyak Kelapa Sawit*. 5(02), 155–168.
- Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Karakteristik Fisik Dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan Dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 123–130.
- Triwijayanti, E. N. (2011). Identifikasi Asam Lemak Tak Jenuh Ganda Hasil Fermentasi Minyak Kedelai Menggunakan Jamur *Lipolitik* Asal Tempe. *Biologi Universitas Jember* 66, עלון המטע, (July), 6–17.
- Untung Waluyo, Aldi Ramadhani, Alvina Suryadinata, & Lia Cundari. (2020). Review: Penjernihan Minyak Goreng Bekas Menggunakan Berbagai Jenis Adsorben Alami. *Jurnal Teknik Kimia*, 26(2), 70–79.
- Widayana, S., Kurniawati, I., & Susilowati, S. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bioadsorben Pada Penurunan Warna Minyak Bekas Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 10191–10202.
- Widowati, E., Syihnda, D., Reva, N., Husnun, S., & Anwar, N. (2022). Upaya Penanaman Kesadaran Masyarakat Tentang Bahaya Minyak Jelantah Melalui Pengolahan Pembuatan Lilin Aromaterapi Di Desa Windusari. *Jurnal Puruhita*, 4(2), 48–52.
- Wijaya, S. S., Sopiah, S., & Supriatna, A. (2023). *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perkebunan Identifikasi Musa Paradisiaca Dan Musa X Paradisiaca*. 5(2), 33–40.
- Winiarti, N. (2023). *Pemanfaatan Limbah Ampas Tebu (Sugarcane Bagasse) Dan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Sebagai Adsorben Pada Pemurnian Minyak Jelantah [Skripsi]*. 1–83.
- Wiranata, S. A. (2022). Sifat Fisik Kimia Minyak Goreng. *Universitas Kristen Satya Wacana*, 2021, 61–64.
- Yustinah;Rosdiana. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Penurunan Bilangan Asam Dan Kepekatan Warna Minyak Jelantah Melalui Proses Adsorpsi*. X, 27–36.
- Yustinah, Utomo, S., & Cardosh, S. R. (2017). Pengaruh Waktu Adsorpsi Dalam Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Bioadsorben Tandan Kosong Kelapa Sawit. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Jakarta*, November, 1–6.
- Zulfa Khoirunnisa, Agung Setya Wardana, R. R. (2019). Angka Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan* 12 (2) 2019, 81-90 *Angka*, 12(2), 81–90.