

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiansyah, W., Dharmawati, N. D., & Renjani, R. A. (2023). Analisa Pengaruh Metode Pencucian Nozzle Sludge Centrifuge terhadap Kehilangan Minyak pada Final Effluent. *Agricultural Engineering Innovation Journal*, 1(2), 94–112. <https://doi.org/10.55180/aei.v1i2.706>
- Adelia, & Okta, F. D. (2022). TA: Evaluasi Mutu Minyak Palm Kernel Oil (PKO) Di Pt Sucofindo Bandar Lampung Berdasarkan Korelasi Antara Kadar Air Dan Kadar Kotoran Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas (ALB). *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung*.
- Amra, Z., & Anggriawin, M. (2023). Pengaruh Kadar Air Terhadap Asam Lemak Bebas Crude Palm Oil (Cpo) Yang Terdapat Pada Vacuum Dryer Di Pt Socfindo Kebun Seunagan the Effect of Water Content on Free Fatty Acid of Crude Palm Oil (Cpo) Found in the Vacuum Dryer At Pt Socfindo Kebun Seunagan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 276–282.
- Andriyani, D., Rabudah, R., Satira, S., Beni, B., Sindi, S., Nazira, N., Aini, H., & Aulia, V. (2025). Uji Kadar Kotoran Pada Red Palm Oil (RPO) Menggunakan. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 3(1), 20–30.
- Basyuni, M., Amri, N., Putri, L. A. P., Syahputra, I., & Arifiyanto, D. (2017). Characteristics Of Fresh Fruit Bunch Yield And The Physicochemical Qualities Of Palm Oil During Storage In North Sumatra, Indonesia. *Indonesian Journal of Chemistry*, 17(2), 182–190. <https://doi.org/10.22146/ijc.24910>
- Emebu, S., Osaikhuiwuomwan, O., Mankonen, A., Udoye, C., Okieimen, C., & Janáčová, D. (2022). Influence Of Moisture Content, Temperature, And Time On Free Fatty Acid In Stored Crude Palm Oil. *Scientific Reports*, 12(1), 1–11. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-13998-1>
- Gratia, T., Tarigan, R., Sukarsono, B. P., Industri, D. T., Teknik, F., Diponegoro, U., Soedarto, J. P., & Tembalang, K. U. (2021). Pengendalian Kualitas Produk Crude Palm Oil (CPO) Dengan Metode Six Sigma (*Studi Kasus PT Supra Matra Abadi*).
- Hariyadi, T. P. (2024). Analisis Potensi dan Evaluasi Emisi Biodiesel dari Palm Oil Mill Effluent (POME). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 9(2). [ftp://175.45.187.195/Titipan-Files/BAHAN WISUDA PERIODE V 18 MEI 2013/FULLTEKS/PD/lovita meika savitri \(0710710019\).pdf](ftp://175.45.187.195/Titipan-Files/BAHAN WISUDA PERIODE V 18 MEI 2013/FULLTEKS/PD/lovita meika savitri (0710710019).pdf)
- Hasibuan, H. A. (2018). Deterioration of Bleachability Index Pada Crude Palm Oil: Bahan Review Dan Usulan Untuk Sni 01-2901-2006. *Jurnal Standardisasi*, 18(1), 25. <https://doi.org/10.31153/js.v18i1.694>
- Hudori, M. (2018). Pengukuran Kinerja Kualitas Tandan Buah Segar (TBS) Kelapa Sawit Sebagai Bahan Baku Pabrik Kelapa Sawit (PKS). *Industrial Engineering Journal*, 7(2), 4–10.

- Iskarlia, G. R., & Wardhana, M. R. (2015). Penentuan Grading Pada Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) di PT. Hasnur Citra Terpadu. Penentuan *Grading* Pada Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis Jacq.*) Di PT. Hasnur Citra Terpadu, 2(November), 85–90.
- Juniarto, T., & Isnasia, I. D. (2021). Uji Kualitas Minyak Goreng Sawit Yang Beredar Di Entikong, Kalimantan Barat. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 117–130.
- Lukito, P. A., & Sudrajat. (2017). Pengaruh Kerusakan Buah Kelapa Sawit terhadap Kandungan Free Fatty Acid dan Rendemen CPO di Kebun Talisayan 1 Berau. *Jurnal Akuntansi*, 5(1), 37–44.
- Mamonto, J. G., Rasyid, A., & Hasanuddin, H. (2023). Pengendalian Kualitas Kadar FFA Pada Proses Pemurnian CPO Menggunakan Metode Fishbone Chart Di Pt. Xyz. *Jambura Industrial Review (JIREV)*, 3(2), 10–17. <https://doi.org/10.37905/jirev.v3i2.22982>
- Nokkaew, R., Punsuvon, V., Inagaki, T., & Tsuchikawa, S. (2019). Determination Of Carotenoids And DOBI Content In Crude Palm Oil By Spectroscopy Techniques: Comparison Of Raman And Ft-Nir Spectroscopy. *International Journal of GEOMATE*, 16(55), 92–98. <https://doi.org/10.21660/2019.55.4813>
- Novelena, T. A., & Komari, N. (2022). Analisis Hubungan Antar Parameter Kualitas Crude Palm Oil di PT. Laguna Mandiri Rantau Factory. *Jurnal Natural Scientiae*, 2(1). <https://doi.org/10.20527/jns.v2i1.4864>
- Nurfiquh, D., Hakim, L., & Muhammad. (2021). Pengaruh Suhu ,Persentase Air Dan Lama Penyimpanan Terhadap Persentase Kenikan Asam Lemak Bebas (Alb). *Universitas Malikuhsaleh*, 01(1), 1–14.
- Popet, P., Eksomtramage, T., Anothai, J., & Khomphet, T. (2022). Principal Component Analysis of Agronomic and Yield Traits of Six Tenera Oil Palm Progenies in Southern Thailand. *Acta Agronomica*, 71(4), 416–422. <https://doi.org/10.15446/acag.v71n4.98032>
- Putri Maharani, D. (2021). *Asam Lemak Bebas (Alb) Crude Palm Oil (Cpo) Selama Penyimpanan Dan Pengiriman Dari Pabrik Berbeda: Studi Kasus Pt. Perkebunan Nusantara VII*. 1–38.
- Ramadhani, E., Giyanto, G., & Purwanto, H. (2022). Pengaruh Aplikasi Asap Cair Cangkang Kelapa Sawit Pada Tandan Buah Segar Terhadap Kualitas Mutu Cpo (Crude Palm Oil). *Jurnal Agro Fabrica*, 4(1), 38–47. <https://doi.org/10.47199/jaf.v4i1.181>
- Rangkuti, I. U. P., & Syahputra, A. (2019). Warna Minyak Sawit Mentah Dan Stabilitas Warna Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah Yang Berasal Dari Kebun Dengan Ketinggian 800 Mdpl. *Jurnal Agro Fabrica*, 1(2), 34–39. <https://doi.org/10.47199/jaf.v1i2.90>
- Rangkuti, I. U. pradifta, & Purwanto, H. (2020). Deterioration of Bleachability Index Dan Stabilitas Minyak Sawit Mentah Yang Berasal Dari Tingkat

- Kematangan Yang Berbeda. *Jurnal Agro Fabrica*, 2(1), 24–29.
- Renjani, R. A., Panjaitan, B. D., Fadhillah, N. N., & Purwoto, H. (2024). Analysis Of Sterilizer Oil Losses Through Variations In Pressure And Boiling Time With Dominated Fresh Fruit Bunch Overripe Fraction. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 12(1), 126–135.
- Ruswanto, A., Ramelan, A. H., Praseptianga, D., & Partha, I. B. B. (2020). Effects Of Ripening Level And Processing Delay On The Characteristics Of Oil Palm Fruit Bunches. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 10(1), 389–394.
- Saputra Harahap, I., Wahyuningsih, P., & Amri, Y. (2020). Analisa Kandungan Beta Karoten Pada Cpo (Crude Palm Oil) Di Pusat Penelitian Kelapa Sawit (Ppks) Medan Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 2(1), 9–13. <https://doi.org/10.33059/jq.v2i1.2616>
- Shimadzu. (2009). UV-VIS Spectroscopic Analysis of Crude Palm Oil and Palm Oil Products with ISO and MPOB Test Methods. *Biometric Technology Today*, 17(3), 3. [https://doi.org/10.1016/s0969-4765\(09\)70027-x](https://doi.org/10.1016/s0969-4765(09)70027-x)
- Sitio, G. S. Y., Hasibuan, A., & Parinduri, L. (2022). Korelasi antara fraksi buah terhadap rendemen minyak dengan metode ekstraksi sokletasi di pt eastern sumatra indonesia. *Junal Ilmiah Teknik Industri Prima*, 5(2), 11–16.
- Sukma, S. S., & Rahmi, S. (2023). Analisis Penentuan Kadar Air Dan Kadar Kotoran Terhadap Kualitas Minyak Crude Palm Oil (CPO) Di Daily Tank Di Pt. Socfindo Kebun Seunagan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(1), 27. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v5i1.7295>
- Tan, C. H., Ariffin, A. A., Ghazali, H. M., Tan, C. P., Kuntom, A., & Choo, A. C. Y. (2017). Changes in oxidation indices and minor components of low free fatty acid and freshly extracted crude palm oils under two different storage conditions. *Journal of Food Science and Technology*, 54(7), 1757–1764. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2569-9>
- Yanti Alda, & Agustiar. (2023). Analisis Produksi Tandan Buah Segar (Tbs) Kelapa Sawit(*Elaeis Quineensis* Jacq.) Afdeling 1 Di Kebun Batee Puteh Pt. Agro Sinergi Nusantara (Asn). *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 521–528.
- [FAO] Food and Agricultural Organization. 2002. Small-Scale Palm Oil Processing in Africa. FAO Agricultural Services Bulletin 148.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Perubahan Buah Busuk Terhadap Kualitas Mutu CPO

No.	Buah Busuk (%)	FFA (%)	<i>Moisture</i> (%)	Dirt (%)	DOBI	Carotene (ppm)
1.	2.97	3.69	0.15	0.02	2.14	497.0
2.	2.98	3.49	0.16	0.02	2.12	488.0
3.	2.84	3.41	0.19	0.02	2.13	493.0
4.	3.42	3.32	0.11	0.02	2.07	507.0
5.	3.17	3.57	0.13	0.02	2.11	497.0
6.	3.06	3.40	0.17	0.02	2.19	503.0
7.	1.43	3.30	0.16	0.02	2.19	513.0
8.	1.42	3.38	0.18	0.02	2.30	520.0
9.	0.76	3.33	0.23	0.02	2.25	535.0
10.	0.81	3.11	0.16	0.02	2.35	528.0
11.	1.59	3.15	0.15	0.02	2.30	544.0
12.	1.19	3.25	0.18	0.02	2.32	525.0
13..	2.05	3.18	0.20	0.02	2.21	513.0
14.	1.19	2.99	0.17	0.02	2.24	525.0
15.	1.09	3.11	0.19	0.02	2.22	508.0
16.	1.37	3.07	0.14	0.02	2.42	534.0
17.	1.7	2.98	0.15	0.02	2.24	510.0
18.	1.18	2.97	0.23	0.02	2.28	538.0
19.	0.88	2.98	0.17	0.02	2.19	521.0
20.	1.51	2.84	0.17	0.02	2.29	542.0
21.	0.1	3.42	0.22	0.02	2.25	518.0
22.	1.96	3.17	0.21	0.02	2.14	518.0
23.	1.19	3.06	0.24	0.02	2.19	526.0
24.	1.2	3.36	0.19	0.02	2.22	532.0

Sumber: Data Sekunder, (2024)