

DAFTAR PUSTAKA

- Dr. Vladimir, V. F. (1967). No Title No Title No Title. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local*, 1(69), 5–24.
- Herlina, N., Hendra, M. M., Ginting, S., Fakultas, S., Jurusan, T., & Kimia, T. (2002). *Lemak Dan Minyak*. <http://library.usu.ac.id/download/ft/tkimia-Netti.pdf>
- Lawson, H. 2008. Food Oils and Fats. New York : Champman and Hall. Page : 194
- Mangoensoekarjo, S. 2003. Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit. Yogyakarta: UGM Press.
- Maimun, T., Arahman, N., Hasibuan, F. A., & Rahayu, P. (2017). Penghambatan Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) pada Buah Kelapa Sawit dengan Menggunakan Asap Cair. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(2), 44–49. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v9i2.8469>
- Nurhidayati, R. (2010). Analisa Mutu Kernel Palm Dengan Parameter Kadar Alb (Asam Lemak Bebas), Kadar Air Dan Kadar Zat Pengotor Di Pabrik Kelapa Sawit Pt. Perkebunan Nusantara-V Tandun Kabupaten Kampar. In *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau* (Vol. 10, Issue 2).
- Pt, D., & Nusantara, B. I. O. (n.d.). *Analisa Pengolahan Kelapa Sawit dengan Kapasitas Olah 30 ton / jam*. 12–19.
- Risfaheri et.al. Kajian Pengolahan Limbah CPO Untuk Produksi Sabun Pada Skala Usaha Kecil. BPTP Kepulauan Bangka Belitung Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. [on line]. Dari: 2012http://pkpp.ristek.go.id/_assets/upload/feval/X_227_Presentasi_Evaluasi.pdf. 2012. [3 April 2013].
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Sinurat, D. (2018). UNIVERSITAS SUMATERA UTARA Poliklinik UNIVERSITAS SUMATERA UTARA. In *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota* (Vol. 1, Issue 3).
- Badan standarisasi nasional. 2006. “Standarisasi Nasional SNI-01-2901-2006”. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/7123>, diakses pada 01 Agustus 2022 pukul 24.00 WIB.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Hasil percobaan kandungan asam lemak bebas di berbagai lokasi

SAMPEL 1					
NO	LOKASI	BERAT SAMPEL(g)	NORMALITAS	VOLUME KOH(ml)	KADAR ALB(%)
1	Keluaran Sterilizer	5,4660	0,0948	5,3	2,35
2	Keluaran Press	5,2671	0,0948	6,0	2,76
3	DCO	5,3457	0,0948	7,1	3,22
4	CST	5,0244	0,0948	5,1	2,46
5	Oil Tank	5,3522	0,0948	7,0	3,17
6	Oil Produksi	5,3281	0,0948	7,3	3,32

SAMPEL 2					
NO	LOKASI	BERAT SAMPEL(g)	NORMALITAS	VOLUME KOH(ml)	KADAR ALB(%)
1	Keluaran Sterilizer	5,3382	0,0948	5,4	2,45
2	Keluaran Press	5,2648	0,0948	6,3	2,90
3	DCO	5,4397	0,0948	7,4	3,30
4	CST	5,1538	0,0948	5,6	2,63
5	Oil Tank	5,2337	0,0948	6,5	3,01
6	Oil Produksi	5,1756	0,0948	7,2	3,37

SAMPEL 3					
NO	LOKASI	BERAT SAMPEL(g)	NORMALITAS	VOLUME KOH(ml)	KADAR ALB(%)
1	Keluaran Sterilizer	5,2364	0,0948	5,1	2,36
2	Keluaran Press	5,0177	0,0948	4,6	2,22
3	DCO	5,2558	0,0948	7,4	3,41
4	CST	5,4421	0,0948	7,2	3,22
5	Oil Tank	5,3386	0,0948	7,0	3,18

6	Oil Produksi	5,4683	0,0948	6,9	3,06
---	--------------	--------	--------	-----	------

SAMPEL 4					
NO	LOKASI	BERAT SAMPEL(g)	NORMALITAS	VOLUME KOH(ml)	KADAR ALB(%)
1	Keluaran Sterilizer	5,1121	0,0948	5,4	2,56
2	Keluaran Press	5,1688	0,0948	5,5	2,58
3	DCO	5,2821	0,0948	7,9	3,62
4	CST	5,1351	0,0948	7,2	3,40
5	Oil Tank	5,1732	0,0948	6,9	3,23
6	Oil Produksi	5,3265	0,0948	7,4	3,37

SAMPEL 5					
NO	LOKASI	BERAT SAMPEL(g)	NORMALITAS	VOLUME KOH(ml)	KADAR ALB(%)
1	Keluaran Sterilizer	5,1653	0,0948	5,3	2,49
2	Keluaran Press	5,1557	0,0948	5,6	2,63
3	DCO	5,1670	0,0948	7,2	3,38
4	CST	5,2119	0,0948	7,2	3,35
5	Oil Tank	5,1119	0,0948	6,7	3,18
6	Oil Produksi	5,2533	0,0948	7,4	3,41

LAMPIRAN 2 Dokumentasi



Pengambilan sampel



Pengambilan sampel DCO



Pengambilan sampel Oil Produksi



Memanaskan larutan



Penetesan cairan Titrasi



Penimbangan sampel