

DAFTAR PUSTAKA

- Ayatullah, Septa. 2011. “Kadar Air pada Bahan Pangan”. <http://yogyamerah.blogspot.com/2011/10/kadar-air-pada-bahan-pangan.html>.
- Clowutimon, W., P. Kitchaiya, and P. Assawasaengrat. 2011. Adsorption of Free Fatty Acid from Crude Palm Oil
- Fauzi Y, Widyastuti YE, Iman S, Hartono R . 2012. *Kelapa sawit: Budidaya, Pemanfaatan Hasil dan Limbah, Analisis Usaha dan Pemasaran*.
- Keteran. S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan ke 1. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- M, Hudori. (2001) Analisa Faktor Penyebab Tingginya Kadar Kotoran Pada Produksi Minyak Kelapa Sawit.
- Pardamean, M. (2014). Mengelola Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit Secara Profesional. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyawibawa, I. 1996. Kelapa Sawit Usaha Budidaya Pemanfaatan Hasil dan Aspek Pemasaran.
- Sudarmadji S, Bambang H, Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Libberly: Yogyakarta.
- Wananda, Widjaya 2013. *Dasar-Dasar Ilmu Kimia*. Aksara Baru: Yogyakarta.
- Yuniva, Nina. 2010. Analisa Mutu Crude Palm Oil (CPO) Dengan Parameter Kadar Asam Lemak Bebas (Alb), Kadar Air Dan Kadar Zat Pengotor Di Pabrik Kelapa Sawit Pt. Perkebunan Nusantara-V Tandun Kabupaten Kampar. SKRIPSI. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan. UIN Sultan Syarif Kasim. Pekanbaru