



DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed J. 2004. Effect of temperature on rheological characteristics of ginger paste. *J Agric Sci* 2004. 16 (1) : 43-49.
- Alyas SA, Abdulah A, Idris NA. 2006. Changes of β -carotene content during heating of red palm oil. *Jof Oil Palm Research* : 99-102.
- Apriyantono A. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Basiron Y. 2005. Palm oil. In : Shahidi F (ed.). *Bailey's Industrial Oil and Fat Product*. Ed ke-6. Vol ke-5. Hoboken : John Wiley & Sons Inc.
- Beliz HD, Grosch W. 2004. *Food Chemistry*. 3rd ed. New York : Springer-Verlag Berlin Heidebers.
- Bongie TY, Choo YM 1999. Oxidation and thermal degradation of carotenoid. *J Oil Palm Res* 2 (1): 62-78.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Minyak Kelapa Sawit Mentah* (Crude Palm Oil). Standar Nasional Indonesia 01-2901-2006. Jakarta
- [CAC] CODEX Alimentarius Commission. 2005. Recommended International Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk. *CAC/RCP 36 – 1987 (Rev.1-1999, Rev.2-2001, Rev.3-2005)*.
- Choo YM, Yap SC, Ong ASH, Oot CK, Gog SH. 1995. Palm Oil Carotenoid: Chemistry and Technology. Kuala Lumpur : Proc. of Int. Palm Oil Conf. PORIM.
- Cuan TG, Ling HL, Chin NL, Choong TSY, Fakhru'l-Razi A. 2008. Effect temperatures on rheological behaviour of dragon fruit (*hylocereus* sp). *J Food Eng* 4(7) : 1-30
- Davis JP, Sanders TH. 2007. Liquid to semisolid rheological transitions of normal and high-oleic peanut oils upon cooling to refrigeration temperatures. *J Am Oil Chem Soc* 84 : 979-987.
- [Ditjenbun] Direktorat Jendral Perkebunan. 1997. *Pengolahan Kelapa Sawit dan Pengelolaan Limbah Pabrik Kelapa Sawit*. Tim Standardisasi Pengolahan Kelapa Sawit. Jakarta
- _____. 2011. *Luas Areal dan Produksi Perkebunan Seluruh Indonesia Menurut Pengusahaan*. ditjenbun.deptan.go.id [4 Juni 2011].
- Djatmiko B, Ketaren S, Setyahartini S. 1985. *Pengolahan Arang dan Penggunaannya*. Bogor: Agro Industri Press.
- Eskin NAM. 1979. *Plant Pigments, Flavors, and Textures: The Chemistry and Biochemistry of Selected Compounds*. New York: Academic Press
- Fasina OO, Hallman H, Craig SM, Clements C. 2006. Predicting temperature-dependence viscosity of vegetable oils from fatty acid composition. *J Am Oil Chem Soc* 83 : 899-903.
- Fennema OR. 1996. *Food Chemistry*. 3rd ed. New York: Marcel Dekker Inc.
- Ferguson J, Kembrowski Z. 1991. *Applied Fluid Rheology*. London: Elsevier Applied Science.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- Geller DP, Goodrum JW. 2000. Rheology of vegetables analogs and triglycerides. *J Am Oil Chem Soc* 77 : 111-114.
- Goh EG. 2010. The hidden property of Arrhenius-type relationship: viscosity as a function of temperature. *J Physical Science* 21(1) : 29-39.
- Goodrum JW, Geller DP, Adams TT. 2002, Rheological characterization of yellow grease and poultry fat. *J Am Oil Chem Soc* 79 : 961-964.
- Gross J. 1991. *Pigments in Vegetables, Chlorophylls and Carotenoids*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Hartley CWS. 1988. *The Oil Palm*. London: Longmans.
- Hastinah T. 1997. Kinetika degradasi termal β -karoten dalam minyak sawit. [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Hilder MH. 1997. Oil storage and transportation. In : Gunstone FD, Padley FB (ed). *Lipid Technologies and Applications*. New York: Marcel Dekker Inc. pp
- Himawan C, Starov VM, Stapley AGF. 2006. Thermodynamic and kinetic aspects of fat crystallization. *Advances in Colloid and Interface Science* 122 : 3-33
- Holihah L. 1998. Mempelajari pengaruh suhu terhadap sifat reologi konsentrat jus buah alpukat. [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Ibarra A, Castell-Perez E, Barbosa-Cánovas GV. 2005. Newtonian and non-Newtonian flow. In : Barbosa-Cánovas GV (ed). *Food Engineering: Encyclopedia of Life Support Systems*. UNESCO.
- Iwasaki R, Murakoshi M. 1992. Palm oil yields carotene for world markets. *Oleo Chemical INFORM* 3 (2) : 210-217.
- Ketaren S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kim J, Kim DN, Lee SH, Yoo SH, Lee S. 2010. Correlation of fatty acid composition of vegetable oils with rheological behaviour and oil uptake. *J Food Chem* 118 : 398-402.
- Lim J. 2002. Sebatian Karbon. www.oasis4.netfirms.com [12 Februari 2011].
- Lin CH, Chen BH. 2005. Stability of carotenoids in tomato juice during storage. *J Food Chem* 90 : 837-846.
- Lubis AU, Naibaho PM. 1995. *Prospek Pengembangan Industri Hilir Pengolahan Kelapa Sawit*. Medan: Pusat Penelitian Kelapa Sawit.
- Marty C, Berset C. 1990. Factors affecting the thermal degradation of all trans β -carotene. *J Agric Food Chem* 38 : 1063-1067.
- Maskan M. 2003. Change in colour and rheological behavior of sunflower seed oil during friying and after adsorbent treatment of used oil. *Eur Food Res and Tech* 218: 20-25.
- Matuszek T. 1997. Rheological properties of food system. In : Sikorski ZE (ed). *Chemical and Functional Properties of Food Components*. Lancaster: Technomic Publ.
- Metin S, Hartel RW. 2005. Crystallization of fats and oil. In : Shahidi F (ed). *Bailey's Industrial Oil and Fat Product*. Ed ke-6. Vol ke-5. Hoboken: John Wiley & Sons Inc.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- Meyer LH. 1996. *Food Chemistry*. 4th ed. New York: Reinhold Publishing Corp.
- Moros JE, Franco JM, Gallegos C. 2002. Rheological properties of cholesterol-reduced, yolk-stabilized mayonnaise. *J Am Oil Chem Soc* 79 : 837-843.
- Muchtadi TR. 1992. Karakterisasi komponen instrinsik utama buah sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq) dalam rangka optimalisasi proses ekstraksi minyak dan pemanfaatan pro-vitamin A. [disertasi]. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- _____. 1998. Peranan Komponen Aktif Minyak Sawit untuk Kesehatan. Makalah disajikan pada Seminar Ilmiah Minyak Sawit. Pusat Studi Pembangunan Lembaga Penelitian IPB
- Munson BR, Young DF, Okiishi TH. 2001. *Fundamentals of Fluid Mechanics*. 4th ed. New York: John Wiley & Sons.
- Naibaho PM. 1998. *Teknologi Pengolahan Kelapa Sawit*. Medan: Pusat Penelitian Kelapa Sawit.
- Ooi CK, Choo YM, Yap SC, and Ma AN. 1996. Refining of red palm oil. *Elaeis* 8 (1) : 20-28.
- Pahan I. 2008. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit: Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [PORIM] Palm Oil Research Institute of Malaysia. 1995. *PORIM Test Methods*. Malaysia: The Palm Oil Refiners Associations of Malaysia (PORAM).
- Rao MA. 1999. *Rheology of Fluid and Semifluid Foods: Principles and Applications*. Gaithersburg: Aspen Publication.
- Rosidah U. 1990. Mempelajari Sifat Reologi Konsentrat Nangka Akibat Perubahan Suhu Selama Pengolahan. [tesis]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Santos JCO, Santos IMG, Souza AG. 2005. Effect of heating and cooling on rheological parameters of edible vegetable oils. *J Food Eng* 64:401-405.
- Saloko S. 2011. Pengaruh lamanya pemanasan santan terhadap pembentukan asam lemak bebas [makalah]. Mataram: Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- Sathivel S, Prinyawiwatkul W, Negulescu II, King JM, Basnayake BFA. 2003. Effect of purification process on rheological properties of catfish oil. *J Am Oil Chem Soc* 80 : 829-832.
- Satiawihardja B, Hariyadi P, Slamet B. 2001. Studi pembuatan mentega coklat tiruan dari minyak sawit dengan interesterifikasi enzimatik. Bogor : LPPM IPB.
- Siew WL. 2000. Analysis of palm and palm kernel oils. *In*: Basiron Y, Jalani BS, Chan KW (eds). *Advances in Oil Palm Research*. Kuala Lumpur : Malaysian Palm Oil Board.
- Singh RP, Heldman DR. 2001. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press.
- Siregar IM. 1991. *Pengelolaan dan Pengendalian Pengolahan*. Jambi: Sarana Empat Nusaindah.
- Sudarmadji S. 1996. *Analisa Bahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sundram K. 2007. *Palm Oil: Chemistry and Nutrition Updates*. Malaysia : MPOB
- Toledo RT. 1991. *Fundamentals of Food Process Engineering*. New York : Chapman & Hall.
- Tsaknis J, Lalas S, Protopap E. 2002. Effectiveness of the antioxidants BHA and BHT in selected vegetable oils during intermittent heating. *Grasas y Aceites* 53 : 199-205



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- Verhé R, Verleyen T, Hoed V Van, Greyt W De. 2006. Influence of refining of vegetable oils on minor components. *J Oil Palm Res* : 168-179.
- Wang T, Briggs JL. 2002. Rheological and thermal properties of soybean oils with modified FA compositions. *J Am Oil Chem Soc* 79:831-836.
- Winarno FG. 1999. *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB.
- Yuliati K. 2001. Kajian sistem transportasi minyak kelapa sawit moda pipa. [disertasi]. Bogor: Sekolah Program Pascasarjana IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural