

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 1992. Usaha Budidaya, Pemanfaatan Hasil, dan Aspek Pemasaran. Jakarta. 218 hlm.
- Anonim^b. 2007. Palm Oil. <http://www.google.com/wikipedia/chemicalcomposition>. Diakses pada tanggal 5 Januari 2012.
- Anonim^c. 2010. <http://www.scribd.com/doc/52251494/BAB-I-buah-merah-edit>. Diakses pada tanggal 24 Januari 2012.
- Anonim^d. 2011. Kelapa Sawit. http://id.wikipedia.org/wiki/kelapa_sawit. Diakses pada tanggal 16 Januari 2011.
- Anonim^e. 2011. Ekspor:Kelapa Sawit Capai 19,76 Juta ton. <http://wartapedia.com/bisnis/finansial/1584-ekspor-kelapa-sawit-capai-1976-juta-ton.html>. Diakses pada tanggal 18 Agustus 2011.
- Branen, L.A. and P.M. Davidson. 1993. Antimicrobials in Foods. Marcel Dekker., Inc. New York. 675 pp.
- El-Masry, A.H., H.H. Fahmy, and S.H.A. Abdelwahed. 2000. Synthesis and antimicrobial activity of some new benzimidazole derivatives. *J. of Molecules*. 5:1429-1438.
- Fanny, R. L.. 2011. Kajian Aktivitas Antimikroba dan Daya Stabilitas Emulsi dari Produk Etanolisis Kasar Campuran PKO dan CPO. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 106 hlm.
- Frazier, W.C., and C. Westhoff. 1988. Food Microbiology. 4th ed. McGraw Hill Book Co. Singapore.
- Gurr, M.I. 1992. Role of Fats in Food and Nutrition. Elsevier Appl. Sci. New York.
- Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1993. Emulsi dan Pangan Instan Ber-lesitin. Andi offset. Yogyakarta. 74 hlm.

- Haryadi, P. 2007. Produksi Minyak Sawit yang Berkelanjutan Sebagai Bahan Dasar Untuk Bahan Bakar Bio (Biofuel). IPB. Bogor. 3 hlm.
- Hasanuddin, A., Mappiratu, dan G.S. Hutomo, 2003. Pola Perubahan mono dan diasilgliserol dalam Reaksi Etanolisis Minyak Sawit Mentah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIV(3): hlm 241-246.
- Kabara, J.J. 1984. Antimicrobial agents derived from fatty acids. *J. Am. Oil. Chem. Soc.* 61: 397-403.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta. 316 hlm.
- Krog N. J. 1990. Food Emulsifier and Their Chemical and Physical Properties. In *Food Emulsions*, (ED) K. Larsson and S.E. Friberg. P. Marcel Dekker, New York. 127-180.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats: Technology, Utilization and Nutrition*. Chapman & Hall. New York. 339 p.
- Lestari, M dan Murhadi. 2008. Pengaruh Nisbah Etanol-PKO dan Waktu Reaksi terhadap Rendemen dan Aktivitas Produk Etanolisis Minyak Inti Sawit (PKO). *Jurnal Tek. dan Industri Hasil Pertanian*. 13(2): 95-107.
- Lestari, M. 2008. Kajian Aktivitas Antibakteri Produk Etanolisis Minyak Inti Sawit (Palm Kernel Oil). Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Majid. 2009. Senyawa Antibakteri dan Mekanisme Kerjanya. 2009. <http://majidundip.blogspot.com/2009/08/senyawa-antibakteri-dan-mekanisme.html>. Diakses pada tanggal 13 Desember 2011.
- Manurung, R. 2006. Transesterifikasi Minyak Nabati. *Jurnal Teknologi Proses*. Universitas Sumatera Utara. Departemen Teknik Kimia. Medan. *Jurnal Teknologi Proses* 5 (1): 47-52.
- Mappiratu. 1990. Penggunaan Katalis Dedak Padi dalam Biosintesis Anti-mikroba Monoasilgliserol dari Minyak Kelapa. Disertasi S3. PPs IPB. Bogor.
- Martiasari, D. P. 2010. Pengaruh Waktu Reaksi Terhadap Karakteristik produk Etanolisis Minyak Inti Sawit (PKO). Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- May, C.Y. 1994. Palm Oil Carotenoids Food and Nutrition. *Bulletin* 15(2): 130-136.
- MacLellan, M., 1983. Palm Oil. *JAOCs*, 60 (2): 368-378.

- Mettler, E dan W. Seibel. 1995. Optimizing of rye bread recipes containing mono-diglyceride, guar gum, and carboxymethylcellulosa using a maturograph and use ovenrise recorder. *Cereal Chem* 71(1): 109-115.
- Murhadi, 2010. Antimikroba dari Tanaman; Golongan Senyawa, Sumber dan Aktivasnya. Lembaga Penelitian. Universitas Lampung. 98 hlm.
- Murhadi dan Suharyono AS. 2008. Kajian Produksi Mono dan Digliserida dari Minyak Inti Sawit – Minyak Biji Mengkudu sebagai Pengemulsi dan Pengawet Potensial Produk Pangan Emulsi. Laporan Akhir HB Tahun Kedua. Lembaga Penelitian Unila. Bandar Lampung. hlm 47-58.
- Murhadi dan Zuidar, A. S. 2009. Penganekaragaman Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbasis Minyak Inti Sawit. Laporan Usul Penelitian HB Tahun Ke 11. Lembaga Penelitian Unila. Bandar Lampung.
- Murhadi dan Zuidar, 2010. Studi Pola Sebaran Mono-digliserida dan Aplikasi Produk Etanolisis Campuran PKO dan CPO sebagai Pengemulsi dan Pengawet Pangan Emulsi (Tahun ke 1: Kajian rendemen, aktivitas antimikroba dan daya stabilitas emulsi produk etanolisis kasar dari campuran PKO dan CPO). Laporan Kemajuan Penelitian Hibah Kompetensi Tahun ke 1 2010. DP2M Ditjen Dikti - Lembaga Penelitian Unila. Kemendiknas. Bandar Lampung
- Naibaho,P.M. 1988. Pemisahan Karotena (Provitamin A) Minyak Sawit dengan Metode Adsorpsi . Disertasi S-3,FPS. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putra, A. N. 2011. Antibakteri dan Mekanismenya.
<http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2011/06/10/anti-bakteri-dan-mekanismenya/>. Diakses pada tanggal 13 Desember 2011.
- Rahayu, W. P. 1999. KAJIAN Ativitas Antimikroba Ekstrak dan Fraksi Rimpang Lengkuas (*Alphinia galanga* L. Swartz) terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. Disertasi S-3, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, A. 2010. Daya Antibakteri dan Stabilitas Emulsi Produk Etanolisis Kasar dari Minyak Inti Sawit yang dihasilkan pada Suhu 20, 30, 40, 50 dan 60°C. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rendon, X.A., Lopez-Munguia, and E. Castillo. 2001. Solvent engineering aplied to lipase-catalyzed glycerolysis of triolein. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 78(10): 1061-1066.
- Sitinjak, K. 1983. Pengolahan Hasil Perkebunan 2 : Pengolahan Kelapa Sawit. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan

- Soekopitojo, S. 2010. Fungsionalitas Santan.
<http://kulinologi.biz/index1.php?view&id=940>. Diakses pada tanggal 13 Desember 2011.
- Sunarko, 2006. Petunjuk Praktis Budidaya dan Pengolahan Kelapa Sawit. Agromedia Pustaka. Jakarta. 79 hlm.
- Utami, T. S., R. Arbianti dan D. Nurhasman. 2007. Kinetika Reaksi Transesterifikasi CPO terhadap Produk Metil Palmitat dalam Reaktor Tumpak. Proceeding Bahan Seminar Nasional Fundamental dan Aplikasi Teknik Kimia. Departemen Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hlm.
- Vincent, G. 1987. Farmakologi dan Terapi. Edisi ke-3. Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Voight, R. 1995. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 434 hlm.