

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2011. <http://www.radarlamteng.com/mod.php?mod=publisher&op-mviewarticle&cid=4&artid=7140>. Diakses tanggal 26 April 2011.
- Anonim. 2010. Berbagai varietas singkong <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/13943/1/09E00382.pdf>. Diakses tanggal 26 April 2011.
- Anonim^b. 2011. Oksidasi Lemak <http://www.scribd.com/doc/27853650/> TUGAS-OKSIDASI-LEMAK. Diakses 26 April 2011
- Anonim^c. 2011. Minyak goreng kelapa sawit merah. <http://www.docstoc.com/docs/27646939/Minyak-Goreng-Kelapa-Sawit-Merah>. Diakses 26 Januari 2011
- AOAC. 1990. *Official Method of Analisis of the Associates of Official Analytical Chemist*. AOAC. Inc, New York 1141 pp.
- Atman R. 2011. Varietas dan Teknologi Ubi Kayu. BPTP: Sumatra Barat
- Fardiaz, Dedi, 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Farida, Mutia Kemala. 2008. *Minyak Kelapa Sawit*. <http://mutiakemalafarida.blog.com/2699199/>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2011.
- Haryanti, 2010. Pembuatan kentang goreng <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/107/jtptunimus-gdl-fajarrosyi-5308-1-bab1.pdf>. Diakses 26 Januari 2012.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kukuh. 2011. Penggorengan. http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/8207103109_1411-5131.pdf. Diakses 26 Januari 2011
- Moorty, S.N. 2002. Physicochemical and Function Properties of Tropical.
- Netti, 2011. Proses pembuatan minyak kelapa sawit. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1320/1/tkimia-Netti.pdf>. Diakses 10 Mei 2012

- Nurdjanah, siti. 2010. Panduan Praktikum Teknologi Pati dan Gula Unila: Bandar Lampung.
- Nurfida. 2010. Kandungan amilosa dan amilopektin pada pati singkong [http://eprints.undip.ac.id/13402/1/Laporan_ penelian.pdf](http://eprints.undip.ac.id/13402/1/Laporan_penelian.pdf). Diakses 26 Januari 2012.
- Nurhaida. 2011. Minyak buah kelapa sawit. <http://library.usu.ac.id/download/fmipa/kimia-nurhaida.pdf>. Diakses 10 Mei 2012
- P. Soebiyanto T A. 1986. High Fruktose Syrup dan Olahan Ubi Kayu lainnya. Gramedia : Jakarta
- Redant. 2008. Kerusakan Lemak. <http://redant04.blogspot.com/2008/09/kerusakan-lemak.html>. Diakses 26 Januari 2012
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi.1988.Sayuran Dunia; Prinsip Produksi dan Gizi Jilid 1. Institut Teknologi Bandung. Bandung 163-177.
- Rohman, Abdul dan Soemantri, 2007. *Analisis Makanan*, UGM Press, Yogyakarta
- Roja . 2008. <http://.wordpress.com/2008/06/17/ubi-kayu-mannihot-esculenta-sebagai-bahan-alternatif-pengganti-bensin-bioetanol-yang-ramah-lingkungan/>. Diakses 22 Januari 2012
- Rusdy, Ekmal. 2008. *Dioxin dan Jelantah Sang Pembunuh*. <http://www.riapos.com/v2/content/view/4862/30/>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2011.
- Saridian Satrix. 2010. *Minyak Goreng Sehat Berdasarkan Tingginya Titik Asap*. Dalam Batavias.co.id. Diakses pada tanggal 15 Desember 2011.
- Sediaoetama, A. D. 1993. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Dian Rakyat. Jakarta. 67 hlm
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Sofyan. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/107/jtptunimus-gdl-fajarrosyi-5308-1-bab1.pdf>. Diakses tanggal 17 Januari 2012
- Sudarmadji, Slamet, *et. al.* 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suyitno, 1991. Perubahan Granula Pati http://ilmupangan.blogspot.com/2009/09/perubahan-granula-pati-selama_5717.html. Diakses 26 Januari 2012

Tursilawati. 2010. Penggorengn frying. <http://rewisa.files.wordpress.com/2010/10/penggorengan-frying.pdf>. Diakses 26 Januari 2012

Winarno , F.G. 2004. *Kimia Pangan*. Gramedia. Jakarta. 235 hlm.