

DAFTAR PUSTAKA

- Anggasari, H.D. 2005. Kajian Lama Reaksi Gliserolisis Terhadap Rendemen Massa dan Sifat Antimikroba Monogliserol (MAG) dari Minyak Inti Sawit. (Skripsi). Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Anonim. 2009. Jenis-Jenis Asam. <http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliahweb/2009/0700751/jenis.htm>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2013.
- Anonim. 2013a. Asam Laktat. http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_laktat. Diakses 23 Oktober 2013.
- Anonim. 2013b. Asam Tartarat. http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_tartarat. Diakses 23 Oktober 2013.
- Anonim. 2014. *Succinic acid*. http://en.wikipedia.org/wiki/Succinic_acid. Diakses 20 Juli 2014.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2014. Potensi Kelapa Sawit di Lampung. <http://regionalinvestment.bkpm.go.id/newsipid/id/commodity/ea.php?ic=2&ia=18>. Bandar Lampung 9 Mei 2014. Diakses 12 Mei 2014.
- Branen, L.A. and P.M. Davidson. 1983. *Antimicrobials in Foods*. Marcel Dekker., Inc. New York.p: 1640-2008.
- Buckle, K.A.,R.A. Edwards, G.H. fleet and M.Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo dan Aldino. UI-Press. Jakarta. 365 hlm.
- Dahono, Y. 2014. Prospek Industri Kelapa Sawit 2014 Makin Cerah. <http://www.beritasatu.com/ekonomi/168340-prospek-industri-kelapa-sawit2014-makin-cerah.html>. 26 Februari 2014. Diakses pada tanggal 23 Maret 2014.
- Davidson, P.M. and A.L. Branen. 1993. *Antimicrobials in Foods*. Marcel dekker.,inc. New York. 675 pp.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2012. Luas Lahan Sawit Indonesia 9,27 Juta Hektar. <http://:duniaindustri.com/Indonesia/1214-luas-lahan-sawit->

- indonesia-927. Jakarta 12 September 2012. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2013.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 106 hlm.
- Febrina, D. P. 2012. Sifat Asam Laktat. <http://blog.ub.ac.id/febrina/2012/06/08/> Diakses tanggal 18 Desember 2013.
- Ferdiani, I. 2008. Pengaruh Pencelupan Asam Organik Terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan Mie Basah Matang pada Suhu Ruang. (Skripsi). IPB. <http://reporsitoryipb.com/>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2013.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry* (2nd). Marcel Dekker, Inc. New York. 991 pp.
- Friberg, S., Larsson, K. and Sjoblom, J. 2003. *Food Emulsions* (4nd) CRC Press. (*e-Book*). http://books.google.co.id/books?id=2XvHZtRRA7sC&dq=lactem&hl=id&source=gbs_navlinks_s. Diakses 17 September 2014.
- Haryadi, P. 2007. Produksi Minyak Sawit yang Berkelanjutan sebagai Bahan Dasar untuk Bahan Bakar Bio (Biofuel). IPB. Bogor. 3 hlm.
- Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1993. Emulsi dan Pangan Instan Ber-lesitin. Andi offset. Yogyakarta. 74 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.
- Herlinda, 2003. Mempelajari Analisis Mutu Minyak Inti Sawit (PKO) dalam Proses Pengolahan Minyak Inti Sawit di PT. Sinar Jaya Inti Mulya Kodya Metro. Laporan PU Jurusan THP. Fakultas Pertanian UNILA. Bandar Lampung.
- Ibnuhayyan. 2008. Emulsi Kimia Koloid. Komunitas Blogger Palembang. 4 hlm. Diakses tanggal 18 Desember 2013.
- Khasbullah, F. 2012. Kajian Karakteristik Fungsional Produk Etanolisis Campuran CPO (*Crude Palm Oil*) dan PKO (*Palm Kernel Oil*) pada Reaksi Etanolisis Tingkat Dua. (Tesis). Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 70 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.
- 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.
- Liang, T. 2009. *Seluk Beluk Kelapa Sawit Bab VIII. Produk dan Standarisasi*. PT. Harapan Sawit Lestari, Kab. Ketapang. Kalimantan Barat. 15 hlm.
- Luthanan, K.Y. 2008. Antibakteri. Brawijaya University Wordpress. Malang 2.html. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/>. Diakses tanggal 30 Desember 2013.
- Malik, D., D. Fardiaz dan B.S.L. Jenie. 1987. Pengaruh Karboksimetil Selulosa Terhadap Kestabilan Emulsi dan Mutu Krim Kelapa. *Media Teknologi Pangan* 3(1-2): 62.
- Maulidha, N. 2014. Kajian Fraksinasi Dingin Terhadap Aktivitas Antimikroba dan Daya Emulsi Fraksi Produk Etanolisis dari Campuran CPO dan PKO. (Skripsi). Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Murhadi dan Suharyono AS. 2008. Kajian Aktivitas Antibakteri Produk Etanolisis dari Campuran Minyak Inti Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) dan Minyak Biji Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hlm 47-58.
- Murhadi. 2009. Senyawa dan Aktivitas Anti Mikroba Golongan Asam Lemak dan Esternya dari Tanaman. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 14, No. 1. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Murhadi dan A.S. Zuidar. 2009. Penganekaragaman Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbasis Minyak Inti Sawit. Laporan Usul Penelitian HB Tahun ke II. Lembaga Penelitian Unila. Bandar Lampung.
- Murhadi, 2010. Antimikroba dari Tanaman; Golongan Senyawa, Sumber dan Aktivasnya. Lembaga Penelitian. Universitas Lampung.
- Paten Lactem Nomer Paten WO 2004105508 A1. 2003. *a Composition Comprising Lactic Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids, an Emulsifier Containing the Same and its Use*. http://www.google.com/patents/WO_2004_105508A1?cl=en. Diakses 1 November 2013.
- Pelczar, M.J. and R.D. Reid. 1979. *Microbiologi Concept and Application*. Mc. Graw- Hill Book Co. New York. 396 pp.

- 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.
- Riskawati, T. 2014. Luas Kebun Sawit Mencapai 13,5 Juta Hektar. <http://www.tempo.co/read/news/2013/12/05/090534988/Luas-Kebun-Sawit-Mencapai-135-Juta-Hektare>. Diakses pada tanggal 23 Maret 2014.
- Siregar, T.U. 2006. Kinetika Biotransformasi Suksinonitril Menjadi Asam Suksinat oleh *Pseudomonas* sp. (Skripsi). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor. <http://reporsitoryipb.com>. Diakses 23 Oktober 2013.
- Stauffer, C. E. 1990. *Functional Additives for Bakery Foods*. (e-Book). http://books.google.co.id/books?id=ckfdE5sRbqAC&pg=PA88&lpg=PA88&dq=succinic+acid+esters+of+monoglycerides&source=bl&ots=3Sb4qdKDhe&sig=tfDG2OeCiaJqO2kgCuAkrJ56H0&hl=id&sa=X&ei=tys_VP6SI9ahugS0mYLQCg&redir_esc=y#v=onepage&q=succinic%20acid%20esters%20of%20monoglycerides&f=false. Diakses 17 September 2014.
- Suryani. A., Sailah. I., Hambali. E. 2002. Teknologi Emlsi. IPB. Bogor. 117 hlm.
- Todar, K. 1997. *The Control of Microbial Growth*. University of Wiosconsin.
- Vincent, G. 1987. Farmakologi dan Terapi. Edisi ke-3. Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hlm.
- Whitehurst, R. J., Wiley, J. and Sons. 2008. *Emulsifiers in Food Tecnology*. (e-Book). <http://books.google.co.id/books?id=VJqvj7r8YqoC&pg=PA70&dq=lactem&hl=id&sa=X&ei=6mQiVMjeHJDguQSS5YGYAw&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q=lactem&f=false>. Diakses 17 September 2014.