

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tentang Kategori Pangan. BPOM, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3555-1998 Tentang Cara Uji Minyak Dan Lemak. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 3950-2014 Tentang Susu UHT (Ultra High Temperature). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2970-2015 Tentang Susu Bubuk. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Ariono, D., Christian, M., Irfan, P., Suharno, S.M. dan Tamara, A. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bahan Alami Terhadap Laju Oksidasi Minyak Kelapa. *Reaktor* 17(3): 157-165.
- Arpi, N. 2014. Kombinasi Antioksidan Alami α -Tokoferol Dengan Asam Askorbat Dan Antioksidan Sintesis BHA Dengan BHT Dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling (U Neulheu) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6 (2): 33-38.
- Ayu, D.I.P. dan Juliadi, D. 2019. Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada VCO (Virgin Coconut Oil) Hasil Fermentasi Alami. *Cakra Kimia Indonesian E-Journal of Applied Chemistry* 7 (2): 149-154.
- Ayu, E.A., Ducha, N., Kuswanti, N. 2017. Pengaruh Penambahan Alfa Tokoferol dalam Pengencer CEP-D terhadap Motilitas Spermatozoa Sapi Limousin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Lentera Bio* 6 (2): 27-31.

- Berti, J., Grosso, N.R., Fernandes, H., Pramparo, M.C., Gayol, M.F. 2018. Sensory Quality of Milk Fat with Low Cholesterol Content Fractioned By Molecular Distillation. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 98 (9):3478-3484.
- Brockman, C. and Beeren, C.J.M. 2011. *Consumer Perceptions of Additives in Dairy Products*. Leatherhead Food Research. Leatherhead, United Kingdom.
- Budiyono, H. 2009. Analisa Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma* 10 (2): 128-211.
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pack, Swedia.
- Codex Alimentarius Commission. 1973. 1999. 2006. 2010. 2018. *Standard for Milkfat Products*. Washington, USA.
- Deeth, H.C. 2011. Milk Lipids: Lipolysis and Hydrolytic Rancidity. *Encyclopedia of Dairy Science* 2: 721-726.
- Destiana, I.D. dan Mukminah, N. 2021. *Teknologi Lemak Minyak*. Polsub Press, Subang.
- Fitriyah, N. 2013. Analisis α -Tokoferol (Vitamin E) Pada Minyak Biji Kelor (*Moringa oleifera Lam*) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Herlina, N. dan Hendra, M.S.G. 2002. *Lemak Dan Minyak*. Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hermanto, S., Muawanah, A. Wardhani, P. 2010. *Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan*. Program Studi Kimia FST UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Irawan, C., Awalia, T.N., dan Uthami, S.W.P.H. 2013. Pengaruh Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) Dan Warna Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses

- Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa Dan Sekam Padi. *Jurnal Konversi* 2(3): 77-81.
- Jensen, G.R. 1991. Milk Fat Composition, Function, And Potential For Change. *Journal of Dairy Science* 74 (9): 3228-3243.
- Keogh, M.K., and Higgins, A.C. 1986. Anhydrous Milk Fat Oxidative Stability Aspects. *Irish Journal of Food Science and Technology* 10: 11-12.
- Kusharto, C.M., Srimati, M., Tanziha, I., dan Suseno, S.H. 2015. Efek Penambahan Vitamin E Terhadap Stabilitas Minyak Ikan Lele. *JPHPI* 8 (3): 321-328.
- Lampi, A.M., and Vieno, P. 1998. α - and γ - Tocopherols as Efficient Antioxidants in Butter Oil Triacylglycerols. *Fett/Lipid* 100 7: 292-295.
- Lopez, C., Lavigne, F., Lesieur, P., Bourgaux, C., and Ollivon, M. 2001. Thermal and Structural Behavior of Milk Fat Unstable Species of Anhydrous Milk Fat. *Journal of Dairy Science* 84 (4): 756-766.
- Mamuaja, C.F. 2017. *Lipida*. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Marlina, L. dan Ramdan, I. 2017. Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. *TEDC* 11(1): 53-59.
- Miarsono, S., Rafida, P.W., dan Adi, P.J.W. 2021. Perbandingan Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia* 6(1): 31-35.
- Mortensen, B.K. 2011. *Butter and Other Milk Fat Products*. Elsevier Ltd, Tikøb, Denmark.
- Mulyani, H.R.A., dan Sujarwanta, A. 2018. *Lemak Dan Minyak*. Lembaga Penelitian UM Metro, Metro.
- Nisa, U.K., Haslina. dan Utari, Sri. 2018. *Variasi Lama Penyimpanan Pada Margarin Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida, Asam Lemak Bebas, Kadar Air Dan*

Uji Organoleptik. Jurnal Mahasiswa. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.

Queiros, M.S., Grimaldi, R., and Gigante, M.L. 2017. Addition Of Olein From Milk Fat Positively Affects The Firmness Of Butter. *Food Research International* [Internet]. 84: 69-75. Tersedia pada:

<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.03.017>. [10 Mei 2022]

Setya, A.W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisi Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press, Bogor.

Suci, N.M. dan Sukmawati. 2014. *Fakto-Faktor Yang Mempengaruhi Susunan Dan Keadaan Air Susu*. Universitas Udayana. Denpasar.

Sweetman, C.S. 2009. *Martindale: The Complete Drug Reference*. Ed ke-37. Pharmaceutical Press, China.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta Kanisius, Yogyakarta.

Yeniza dan Asmara, A.P. 2019. Penentuan Bilangan Peroksida Minyak RBD (*Refined Bleached Doedorized*) Olein PT. PHPO Dengan Metode Titrasi Iodometri. *AMINA* 1 (2): 79-83.