DAFTAR PUSTAKA

Akbar, I. (2021). Pengolahan limbah minyak dan lemak di restoran Padang dengan metode fisik (oil grease trap). Jurnal TechLINK, 5(2).

Aniska, S., Hasan, N. Y., & Nurjaman, U. (2022). Penurunan Minyak dan Lemak pada Limbah Cair Kantin Menggunakan Modifikasi *Grease Trap* Media Zeolit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*.

Apema, F. D., Rahayu, D. E., Adnan, F., & Waryati. (2023). Penggunaan media sarang tawon dan bioball pada biofilter aerob pada pengolahan limbah cair laundry. *Jurnal Teknologi Lingkungan UNMUL*, *7*(1), 81–89. https://doi.org/10.30872/jtlunmul.v7i1.11809

Astuti, R. M., Djuhriah, N., & Prijanto, T. B. (2019). Efektifitas Variasi Jumlah Plate Settler *Grease Trap* Mereduksi Kadar Minyak dan Lemak Limbah Cair Tekstil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(1). https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v11i1.736

Badan Gizi Nasional. (2026). *Peraturan Badan Gizi Nasional Nomor 1 Tahun 2026 tentang Sisa Pangan, Sampah, dan Air Limbah Domestik Program Makan Bergizi Gratis*.

Badan Standardisasi Nasional. (2000). SNI 03-6379-2000: Spesifikasi dan tata cara pemasangan perangkap bau. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 6989.59:2008: Air dan air limbah – Bagian 59: Metoda pengambilan contoh air limbah. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 6989.10:2011: Air dan air limbah – Bagian 10: Cara uji minyak nabati dan minyak mineral secara gravimetri. BSN.

Commando, J., Kadaria, U., & Nugraheni, P. W. (2023). Pengolahan air limbah kedai kopi dengan menggunakan grease trap, ekualisasi, sarang tawon dan filtrasi. Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah, 11(3), 818.

Faradillah, V. N. K., & Pujiastuti, P. (2022). Potensi pencemaran minyak dan lemak dari air limbah rumah makan. Jurnal Kimia dan Rekayasa, 3(1), 11–20.

Ibrahim, R., Selintung, M., Zubair, A., & Mangarengi, N. (2023). Peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah air limbah domestik melalui pelatihan pembuatan alat perangkap lemak (grease trap) sederhana. Jurnal Tepat, 6(1), 86–94.

https://doi.org/10.25042/jurnal_tepat.v6i1.343

Kautsar, E. I. (2024). Perbedaan Variasi Luas Permukaan Plate Settler pada *Grease Trap* dalam Menurunkan Kadar Minyak dan Lemak Kantin PT. X. *Jurnal Teknik Lingkungan*.

Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Nomor P.68/MENLHK/SETJEN/KUM.1/8/2016 tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik.

Kementerian Lingkungan Hidup/Badan Pengendalian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. (2025). Peraturan Menteri LH/BPLH Nomor 11 Tahun 2025 tentang Baku Mutu Air Limbah dan Standar Teknologi Pengolahan Air Limbah untuk Air Limbah Domestik. https://peraturan.bpk.go.id/Details/345620/permen-lhbplh-no-11-tahun-2025

Lestari, D., Wijayanti, R., & Nugraha, A. (2023). Pengaruh Desain Hidrolik *Grease Trap* terhadap Penurunan Minyak dan Lemak. *Jurnal Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan*.

Ramadhani, R. (2022). Efektivitas Modifikasi *Grease Trap* dalam Pengolahan Limbah Cair Dapur. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*.

Septiati, Y. A., Pratiwi P., A., Rochmah, S., & Dwinovita, D. (2022). Pengaruh Jarak dan Kemiringan Plate Settler pada Reaktor *Grease Trap* terhadap Penurunan Kadar Lemak dan Minyak Limbah Cair Pelayanan Makanan. *Jurnal Kesehatan Terpadu*, 13(2), 81–88.

Susanto, A., & Rahayu, D. (2021). Modifikasi Aliran Zig-Zag pada *Grease Trap* untuk Meningkatkan Efisiensi Penurunan Minyak dan Lemak. *Jurnal Teknik Lingkungan*.

Wijayanti, F. D., & Purnomo, Y. S. (2021). Pengolahan limbah cair bengkel dengan menggunakan grease trap dan fitoremediasi. Jurnal Envirous, 2(1), 115–123.

Zaharah, T. A., Nurlina, N., & Moelyani, R. R. E. (2017). Reduksi minyak, lemak, dan bahan organik limbah rumah makan menggunakan grease trap termodifikasi karbon aktif. Jurnal Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan, 1(3), 25–33. https://doi.org/10.36813/jplb.1.3.25-33