

DAFTAR PUSTAKA

- Aisman.2001. *Analisa Kandungan Dan Mutu Pektin Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Tanaman Pisang*. Skripsi Universitas Andalas Padang.
- Alumandy. 2011. *Pengaruh penambahan antioksidan BHT pada bilangan peroksida bebas pada minyak goreng curah kelapa sawit* .
- Hala, Y. 2013. *Penentuan Bilangan Peroksida dan asam lemak bebas pada minyak goreng asal Sulawesi dengan Penambahan Antioksidan*.
[http : unm-digilib-unm-yusminahha-377-1](http://unm-digilib-unm-yusminahha-377-1). Accessed : 04/ 03/ 2016
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta
- Rusmaningsih, Atika.2015.*penurunan bilangan peroksida pada minyak jelantah menggunakan serbuk wortel (daucus carota L) 5% b/v berdasarkan variasi lama perendaman*. Unimus, Semarang
- Raharjo, S. 2007. *Strategi Menghindari Kerusakan Mutu Produk Pangan Goreng*.
- Wijana, dkk. 2005. *Teknopangan: mengolah Minyak Goreng Bekas*. Penenrbit Trubus Agrisarana, surabaya.
- Yunianti, Diah. 2014. *Penurunan Angka Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Variasi Konsentrasi Buah Mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa)*. Unimus, Semarang