

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y. & Fasya. 2010. Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (*Moringa Oleifera. Lamk*) dengan Aktivasi NaCl. *Jurnal Alchemy*, 1(2):53-103
- Aminah, Siti . 2010 . Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Mutu Minyak Goreng di Indonesia. SNI-3741-2013, Jakarta.
- Chruasik, S., M.H. Pitler, and B.D.Roufogalis, Zingiberis rhizome: Comprehensive review on the ginger effect and efficacy profiles, *Phytomedine, International Journal of Phytotherapy & Phytopharmacology*, 2005.
- Hambali Erliza, 2007. *Teknologi Bioenergi Agromedia Pustaka* : Jakarta
- Hapsoh, H.Y. dan Julianti, E. 2008. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. USU Press, Medan, hal.1,3.
- Herlina N. 2009. *Minyak dan lemak*. <http://www.library.usu.ac.id>
- Ketaren, S. 2012 *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia
- Lukito, A.M. 2007. *Petunjuk Praktis Bertanam Jahe*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mulasari, Surahma Asti. *et al* . 2012 . Kandungan Peroksida Pada Minyak Goreng di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. DR.Soepomo Umbulharjo Yogyakarta . Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan
- Pratamasari, Agustina . 2014 . Penurunan Kadar Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kunyit (*Curcuma domestic val*) Dengan Variasi Konsentrasi. KTI . Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Purnomo, H., Jaya F, dan Widjanarko, S.B. 2010. *The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (Zingiber officinale Roscoe rhizome) Antioxidant Coumpounds and Its Quality*. *International Food Research Journal*. Brawijaya University , Malang.
- Riawan, Drs.S. 1990 . *Kimia Organik* . Jakarta : Binarupa Aksara
- Rohman, Abdul dan sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. UGM, Jakarta.

- Seragih, Junedi. *et al.* 2015 Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum rhizoma*) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah : UNSRAT
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Utama.
- Wulyoadi & Kaseno, 2004. Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Menggunakan Filter Membran. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses 2004.
- Yulianto, Danang. *et al.* Pengaruh Perendaman Irisan Gel Lidah Buaya (*Aloe barbadensis Miller*) dengan Variasi Kadar dalam Minyak Goreng Penggunaan Berulang Terhadap Penurunan Angka Peroksida : AAK Manggala Yogyakarta
- Zakaria, 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albab Kedung Badak, Bogor. Buletin Teknologi & Industri Pangan, Vol.XI, No. 1 Th 2000 : IPB Bogor

