

DAFTAR PUSTAKA

- Al Hooti dkk. 1995. *Studies on the physico-chemical characteristics of date fruits of five UAE cultivars at different stages of maturity*. Arab Gulf Journal of Sciences Research 13: 553 – 569
- Al Qur'an Surah Ar-Ra'd (13) : 4
- Amin, S.W. 2013. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* L) Dengan Variasi Waktu Perendaman. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anisa, F.N. 2015. Hubungan Pemberian Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) Varietas Ajwa terhadap kadar HDL darah. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan Solo. Tiga Serangkai.
- Cikita dkk. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Kelapa. Jurnal Teknik Kimia USU Vol. 5 No. 1 : 45-46
- Gordon, M.H. 2001. *Measuring Antioxidant Activity*. Dalam: Jan Pokorny, Nedyalka, Yanishlieva Malarova, and Michael Gordon (ed.). *Antioxidant in Food Practical Application*. London. Woodhead Publishing Ltd.
- Graha CK. 2010. 100 Question & Answer Kolesterol. Jakarta. PT Elex Media Komputindo.
- Hamada dkk. 2002. *Preliminary analysis and potential uses of date pits in foods*. Journal Food Chemistry Vol. 76: 135 – 137
- Hambali E., 2007. Teknologi Bioenergi. Bogor: PT. Agromedia Pustaka.
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Kosasih, E.N., Setiabudhi, T dan Heryanto, H. (2004). Peranan Antioksidan Pada Lanjut Usia. Jakarta. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia.
- Lemine F.M.M.dkk. 2014. *Antioxidant Activity of Various Mauritanian Date Palm (Phoenix dactylifera L.) Fruits at Two Edible Ripening Stages*. Journal Food Science and Nutrition Vol. 2 No. 6 : 700-705

- Murdiyanto. 2008. Penerapan Model *Resource Based Learning* dalam Pembelajaran Matematika siswa Kelas VII SMP Muhammadiyah 8 Surakarta . Surakarta : Skripsi. FKIP –UMS
- Pratamasari, A. 2014. Penurunan Kadar Peroksida Pada Minyak Jelantah yang Direndam Dengan Variasi Konsentrasi kunyit (*Curcuma domestica* val). Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Raharjo. S. 2007. Strategi menghindari kerusakan mutu produk pangan goreng. <http://www.hariskal.wordpress.com>. Diunduh tanggal 25 Juli 2017
- Rahmadi, A. 2010. Kurma. Samarinda: *Food Technologist, Neuro-biologist, and Pharmacologist*. University of Mulawarman.
- Rohman, A. 2007. Kimia Farmasi Analisis. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rostita & Tim Redaksi Qanita. 2009. Kurma : Khasiat dan Keajaiban. Jakarta. PT Mizan Publika.
- Saryono dkk. 2015. Seduhan Biji Kurma (*Phoenix Dactylifera*) Memperkuat Membran Sel Sperma Untuk Menurunkan Kadar Malondialdehid. Jurnal Ners Vol. 10 No. 2: 355–359
- Satuhu, S. 2010. Kurma Khasiat dan Olahannya. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sayuti, K & Yenrina , R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang. Andalas University Press.
- SNI 01-3741-2013. Standar Mutu Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional.
- Soebahar, M.E dkk. 2015. Mengungkap Rahasia Buah Kurma Dan Zaitun Dari Petunjuk Hadits Dan Penjelasan Sains. UIN Walisongo Semarang
- Solikhati, V. 2013. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Jelantah Menggunakan Arang Batok Kelapa Pada Konsentrasi 10% b/v Dengan Variasi Waktu Perendaman. Semarang : Universitas Muhammadiyah.
- Sunarya, Y. 2007. Kimia Dasar. Bandung. Alkemi Grafisindo Press.
- USDA. *Plants Profil : Date Palm (Phoenix dactylifera)*. <http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=PHDA4>. Diakses pada tanggal 20 Juni 2017

Vogel.1987.*Text book of quantitative in organic analisi*.London.Longman group Limited.

Vyahaware, N dkk. 2008. Phoenix dactylifera : An Update of Its Indegenous Uses, Phytochemistry and Pharmacology. Journal of Pharmacology Vol. 7 Nomor 1

Wibowo. 2008. Manajemen Kinerja. Jakarta. Rajagrafindo Persada.

Wijana. 2005. Teknopangan, Mengolah Minyak Goreng Bekas. Surabaya. Penerbit Trubus Agrisarana.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

