

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia. F, Retna N, dkk 2010. *Perilaku penggunaan minyak goreng serta pengaruhnya terhadap keikutsertaan programpengumpulan minyak jelantah dikota bogor.* *Jurnal Ilm dan kons* Vol 3, No 2. (online) <http://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/download/5199/3591>. Diakses 28 Mei 2014.
- Amin, SW. 2013. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata L) Dengan Variasi Waktu Perendaman.* Semarang : Universitas Muhammadiyah.
- Anagnostopoulou, M.A., Kefalas, P., Papageorgiou, V.P., Assimepoulou, A.N. and Boskou, D. 2006. Radical Scavenging Activity of Various Extracts and Fractions of Sweet Orange Peel (*Citrus sinensis*), *Food Chem*, **94**:19–25.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). SNI 3741-2013 tentang Minyak Goreng. Dikutip dari (<http://www.bsn.go.id>). Diakses 5 Desember 2014.
- Cahyono, B. 2003. *Teknik dan Strategi Budi Daya Sawi Hijau*. Yayasan Pustaka Nusantara, Yogyakarta.
- Dewi, M. T. I. & Hidajati, N. 2012. *Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah Menggunakan Adsorben Bentonit Teraktivasi*. *UNESA Journal of Chemistry*, 1, 47-53.
- Gulcin, I. 2012. *Antioxidant activity of food constituents: an overview*. *Arch Toxicol* (2012) 86:345-391.
- Haryanto, E., T. Suhartini dan E. Rahayu, 2002. *Sawi dan Selada*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Heru dan Yovita. 2003. *Budidaya Tanaman Holtikultura*. Bina Aksara. Jakarta
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. UI-Press, Jakarta.

- Kloppenburger, 2009. *Petunjuk Lengkap mengenai Tanam-tanaman di Indonesia dan Khasiatnya sebagai Obat-obatan Tradisional*. Yogyakarta : Yayasan Dana Sejahtera.
- Mariod A, Matthaus B, Eichner K, Hussein IH. 2006. *Frying quality and oxidative stability of two unconventional oils*. *Journal of the American Oils Chemists' Society* 83(6): 529-538.
- Pratamasari, Agustina. 2014. *Penurunan kadar Peroksida Pada Minyak jelantah Yang Direndam Dengan Variasi Konsentrasi Kunyit (Curcuma Demostic Val)*. Unimus, Semarang.
- Rusmaningsih, Atika. 2015. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Wortel (Daucus carota 1) 5% b/v Berdasarkan variasi lama perendaman*. Unimus, Semarang
- Sartika, R.A. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Fakultas Kesehatan Masyarakat UI. Depok, 13(1), pp.23-28.
- Seppanen, C.M., Q. Shong, A.S. Csaliany. 2010. Review: *The antioxidant functions of tocopherol and tocotrienol homologues in oils, fats, and food systems*. *J Am Oil Chem Soc* (2010) 87:469-481.
- Setiadi, P.A. 2014. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang Ambon (Musa Cavendhisi) Dengan Variasi Konsentrasi Dan Waktu Perendaman*. Semarang : Universitas Muhammadiyah.
- Sitopoe, M. 2008. *Kolesterol Fobia, Keterkaitannya Dengan Penyakit Jantung*. penerbit P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Sudarmaji, S., Haryono & Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta