

## 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 Oliefera. Lamk*) Dengan Aktivasi NaCl. *Jurnal ALCHEMY*, 1(2): 53-103.
- Birowo, A., 2000, *Minyak Jelantah Berbahaya*.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. UI-Press, Jakarta.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. UI-Press, Jakarta.
- Raharjo, S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahmat Rukmana, 2003. *Tabulampot Jeruk Manis*. Yogyakarta; kanisius.
- Simbolon, F. P. M., 2008. Pengaruh Konsentrasi Emulsi dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jeruk Manis (*Citrus Sinensis, Linn*). USU-Press, Medan.
- Sudarmadji, S, dkk. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty; Yogyakarta 2007.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedian, Jakarta.
- Wisnu, C. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*, PT. Bumi Aksara; Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedian, Jakarta.
- Zulkifli, K.S., Abdullah, N., Abdullah, A., Aziman, N. & Kamarudin S.S.W., (2012), *Bioactive Phenolic Compound and Antioxidan Activitu of selected Fruits peels, International Conference on Enviroment, Chemistry and Biology*, 49, 66-70.