

DAFTAR PUSTAKA

- Aidi, Yufri. Dkk. 2016. Sambiloto (*Andrographis paniculata* Ness). Warta Tumbuhan Obat Indonsesia, Jurusan Farmasi. FMIPA ITB, Vol 3 no. 2. Khasiat Biji Jambu Merah. Bandung.
- Ariani, T. R. 2000. Pengaruh Tebal Rajangan Daging Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dan Cara Ekstraksi Terhadap Randemen dan Mutu Minyak Alpukat yang Dihasilkan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Bakhrul, Ilmi Ibnu Malkan., Khomsan, Ali., dan Marliyati, Sri Anna. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor.
- Dewi, Norma Rolyta., Mukaromah, Hidayati Ana., dan Wardoyo, Adi Fandhi. 2017. Penurunan bilangan peroksida pada minyak jelantah menggunakan serbuk lengkuas merah (*Alpinia Gelanga*). Jurnal FIKKES Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Febrianti, Novi dan Sari, Fajar Jaharia. 2016. Kadar Flavonoid Total berbagai Jenis Buah Tropis Indonesia. Jurnal FKIP Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Febriwati, Lidia., W.M, Tri, Endang dan Yusrin. 2016. Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah menggunakan Serbuk Buah Pare (*Momordica charantia* L). Jurnal FIKKES Universitas Muhammadiyah, Semarang. Semarang.
- Junaini. dkk. 2013. Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. Jurnal Jurusan Teknik Kimia FTI UPN "Veteran". Jawa Timur.
- Kali, M B. 1997. Alpukat : Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.

- Karina, Anna. 2012. Khasiat dan Manfaat Alpukat, edisi ke 1. Setomata. Surabaya.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2007. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Malanggi, Liberti P et al. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*). Jurnal Fakultas MIPA Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Murdiyanto. 2008. Penerapan Model Resource Based Learning dalam Pembelajaran Matematika Siswa Kelas VII SMP Muhammadiyah 8 Surakarta. Skripsi FKIP UMS. Surakarta.
- Ni'mah, Fitriyanti., Mukaromah, A.H., dan W.M, Tri, Endang. 2017. Penurunan bilangan peroksida pada minyak jelantah menggunakan serbuk kulit jeruk manis (*citrus senensis*). SKRIPSI FIKKES. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Notoatmodjo, S. 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova. 2005. In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Species (*Lamiaceae*), *Acta Pharm*, 55 hal 207-214.
- Pratama, Reza Handry. 2010. Pengaruh Infusa Daun Alpukat (*Persea Americana mill*) terhadap Waktu Kematian Cacing *Ascaris suum*, Goeze IN VITRO. Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Raharjo,S. 2006. Kerusakan Oksidatif pada makanan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Siswanto W dan Mulasari SA. 2015. Pengaruh Frekuensi Penggorengan terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah dan fortifikasi Vitamin A. Jurnal KESMAS Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- SNI-3741. 2013. Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sukatn, Rilo Adi., W.M, Endang, Tri., dan Yusrin. 2016. Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah menggunakan Serbuk Daun Bayam 10% b/v berdasarkan lama perendaman. Jurnal FIKKES Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Trubus. 2008. Mengolah Minyak Goreng Bekas. Trubus Agisarana. Surabaya.
- Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Graha Ilmu. Yogyakarta.