

DAFTAR PUSTAKA.

- Fuadi, R. 2010. *Pemurnian minyak jelantah menggunakan ampas tebu sebagai absorben*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal Sifat Lemak dan Minyak*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB.
- Argamula, G. 2008. *Aktivitas sediaan salep ekstrak batang pohon pisang ambon (Musa paradisiaca var sapientum) dalam proses persembuhan luka pada mencit (Mus musculus albinus)*. ITB. Bogor.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. UI-Press, Jakarta.
- Florentina. 2015. *Uji aktivitas senyawa antioksidan dari ekstrak metanol kulit pisang raja (Musa paradisiaca Sapientum)*. IAIN Raden Patah. Palembang.
- Raharjo, S. 2007. *Strategi Menghindari Kerusakan Mutu Produk Pangan Goreng*.
- Sugiono, AR.2015. *Penurunan Bilangan Peroksida menggunakan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana) konsentrasi 14% dengan variasi waktu perendaman*. Unimus. Semarang.
- Wardani, DK. 2015. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Buah Mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa) konsentrasi 14% dengan variasi waktu perendaman*. Unimus. Semarang.
- Amin, SW.2014. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Kulit pisang kepok (Musa acuminata L) konsentrasi 14% dengan variasi waktu perendaman*. Unimus. Semarang