

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. *Khasiat makanan mentah*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Daniel, D. 2011. *Mengenal Hidrogen Peroksida*. <http://www.ftidanieldoriska.info/2011/07/mengenal-hidrogen-peroksida-h2o2.html> diunduh pada tanggal 20 November 2011
- <http://daunsalam.org/kandungan-dan-khasiat-daun-salam/>
- Herlina N. 2009. Minyak dan lemak. <http://www.library.usu.ac.id> diunduh 27 Oktober 2011
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta :Universitas Indonesia Press.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan lemak pangan*, edisi pertama jakarta:Univesitas Indonesia.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. UI-Press, Jakarta.
- Rohman, Abdul dan Soemantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta:UGMPress
- Winarno, FG. 204. *Kimia pangan gizi*. Jakarta: gramedia pustaka utama.
- Javanmardi J, Stushnoff C, Locke E, Vivan-Co JM. 2003. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Phenolik Total Akses Maksimum Iran. *Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan* 83: 547-550.
- Dalimartha Setiawan. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Bogor : Trobus Agriwidya.
- Solikhati, Vivi. 2013. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Arang Batok Kelapa Pada Konsentrasi 10% b/v dengan Variasi Lama Waktu Perendaman*. Universitas Muhammadiyah Semarang. (Karya Tulis Ilmiah).

- Herjanti, Tanti Vrisni. 2015. *Pengaruh Variasi Lama Waktu Perendaman lidah buaya (Aloe Vera) Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah*. Universitas Muhammadiyah Semarang. (Karya Tulis Ilmiah).
- Lestari, irine arta. 2015. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kunyit (Curcuma Domestic Val) dengan Variasi Lama Waktu Perendaman*. Universitas Muhammadiyah Semarang. (Karya Tulis Ilmiah).

