

DAFTAR PUSTAKA

- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press, Jakarta
- Winarno, 1999. Pangan dan Gizi. Jakarta
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Pres. Jakarta.
- Rahardi dkk, 1994. *Sayuran Pangan Kesehatan*. Jogjakarta
- Astawan dan Andreas, 2008. *Sayuran dan Buah-buahan*. Jakarta
- Poedjiadi, 1994. *Minyak Lemak*. UI Press. Jakarta
- Wijana, 2005. Bandung, *Bahan Pokok Pangan Kesehatan*
- Sutiah, K., Dkk. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias*. Berkala Fisika, 11, 53-58.
- Winarno, 2004. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Raharjo. S. 2007. Strategi Menghindari Kerusakan Mutu Produk Pangan Goreng. Available from: <http://www.hariskal.wordpress.com>.
- Al-Mahmudatussa'adah, 2012. Modul Minyak, Jakarta
- Balipost.co.id, 2011. HDL LDL Dalam Minyak.
- Daniel, D. 2011. Mengenal Hidrogen Peroksida.
- [http://www.ffidanieldoriska.info/2011/07/Mengenal-hidrogen-peroksida h2o2](http://www.ffidanieldoriska.info/2011/07/Mengenal-hidrogen-peroksida-h2o2)
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi, 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian, ed. 2. Yogyakarta : Liberty. Pp 93-117
- Abdul Rohman & Sumantri, 2007. Analisis Makanan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Vitamin E (α -tocopherol). available from: http://www.vic.edu/clases/phar/phar332/clinical_Cases/vitamin%20E%20Intro%202.htm (2 Desember 2013).

- B_Carotene.available from: [http //wikivitamin.com/ memahami-pengertian strukturkimia-manfaat-dan-sifat-sifat-vitamin-a/](http://wikivitamin.com/memahami-pengertian-strukturkimia-manfaat-dan-sifat-sifat-vitamin-a/)(3 November 2012)
- Khrisna, P.Candra, 2008. Kerusakan Oksidatif (peroksidasi) Minyak dan Lemak, Jakarta
- Irianti, 2008. Pengertian BHA TBHQ Antioksidan, Jogdjakarta
- Wichi, 1998. Antioksidan Sintesis, UI Press, Jakarta
- Thompson, D., Moldeas, P. 1998. Cytotoxicity of butylated hydroxyanisole andbutylated hydroxfoluene in isolated rat hepatocytes. *Biochemistry and Pharmacy* 37:2201-2207.
- Sherly, 2014. Kesehatan Daya Tubuh, Yogyakarta
- Vivi Solikhati, 2013. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Arang Batok Kelapa Pada Konsentrasi 10% b/v. UniversitasMuhammadiyah Semarang.
- Slamet Wajis Amin, 2013. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang Kapok (*Musa acuminata L*) Dengan Variasi Waktu Perendaman, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Agustina Pratamasari, 2014. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Yang direndam Dengan Variasi Konsentrasi Kunyit (*Curcuma Domestic Val*).Universitas Muhammadiyah Semarang.