

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrainy, Renny. 2014. *Penurunan bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan kunyit (Curcuma Domestic Val) dengan Variasi lama perendaman*. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Herlina, N.2009. *Minyak dan lemak*.UI press, Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Muslimah, Fauziah.2006.*Temu-temuan dan Empon-empon*. Kanisius, Yogyakarta.
- Raharjo, S. 2007. *Strategi Menghindari Kerusakan Mutu Produk Pangan Goreng*.
- Rukmana, R.2006.*Usaha Tani Jahe*.Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmini, A. 2007. 'Regenerasi Minyak goreng bekas dengan arang sekam Menekan Kerusakan Organ Tubuh', *Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007)*. ISSN: 1978 -9777. Available from: Cendekia. [25 Oktober 2014]
- Sholikati, Vivi. 2013. *Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah menggunakan arang batok kelapa pada konsentasi 10 b/v dengan variasi lama perendaman*. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Suirta, Indah. 2007. *Preparasi Biodiesel dari Minyak Jelantah Kelapa Sawit*. Jurnal of Chemistry. Universitas Udayana, Bali.
- Tarigan., Nurhayati., Oppusunggu. 2007. *Pengaruh Penyuluhan Kepada Pedagang Gorengan dengan Angka Peroksida dan Asam Pada Minyak Goreng*. Jurnal PANNMED, 2 (1):20-28
- Tiara, Rizka. 2015. *Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah menggunakan nanas (Ananas Comosus) pada konsentasi 10 v/v dengan variasi lama perendaman*. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.