

DAFTAR PUSTAKA

- Sukaton, Rilo Adi, 2016. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Daun Bayam 10 %b/v Berdasarkan Lama Perendaman, KTI, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keperawatan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Raharjo, S., 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ketaren.S., 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Anggrainy, R, 2014. Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kunyit dengan Variasi Lama Perendaman, Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keperawatan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Amin, Slamet Wajis, 2013. Penurunan bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang Kepok Dengan Variasi Waktu Perendaman, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keperawatan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Rahayu, SE., Handayani, S, 2008. Keanekaragaman Morfologi dan Anatomi Pandanus (Pandanaceae) di Jawa Barat, Fakultas Biologi Universitas Nasional, Jakarta.
- Margareta, S, 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amarylifolius roxb. Sebagai Antioksidan Alami, Fakultas Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Susiarti, S., Rahayu, M, 2010. Kajian Etnobotani Pandan Di Kabupaten Tasikmalaya Jawa Barat, Laboratorium Etnobotani, Bidang Botani, Pusat Peletitian Biologi-LIPI, Jawa Barat.
- Diana, WS, 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Pandan (Pandanus amarylifolius) Terhadap Bakteri *Bacillus cereus* Dan *Escherichia coli*, thesis, Fakultas Pendidikan Kimia, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Riau.