

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah. 2008. *Titrimetri*, <http://rgmaisayah.wordpress.com/2008/11/22/titrimetri/>, [18 oktober 2013]
- Anonim. 2012. (http://www.google.co.id/bahan-tambahan_pangan_antioksidan_-html). [20 Oktober 2013]
- Bakrun. D. 2003. *Cara Membuat Minyak Kelapa*. Jakarta:PT. Balai Pustaka
- Darwis. D. *Uji Kandungan Fitokimia Metabolit Sekunder*. Metode dilaboratorium, DITJEN DIKTI DEPDIKNAS 1-14. Padang
- Desroiser, NW. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan (Terjemahan)*. Jakarta: UI Press
- Dinata, A. 2009. *Atasi Jentik DBD dengan Kulit Jengkol* .<http://miqraindonesia.blogspot.com/2009/07/atasi-jentik-dbd-dengan-kulit-jengkol.html>. [20 Oktober 2013]
- Gill, M. 2002. *Antioksidant Capacities, phenolic compounds, carotenoids, and Vitamin C Contents of nectarine, peach, and plum cultivars from calivornia*. *Agric.Food Chem.*50: 4976-4982
- Hanafiah, Kemas . 2005. *Rancangan Percobaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Harriyadi, P. 2005. *Ekstra Hati-hati Memilih Minyak Goreng Hewani*. http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_fdsf_mykhewani.php, [19 Oktober 2013]
- Hutauruk, J.E. 2010. *Isolasi Senyawa Flavonoida Dari Kulit Buah Tanaman Jengkol (Pithecellobium lobatum Benth.)*. Skripsi. FMIPA. USU
- Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-PRESS
- Landyyun. 2008. *Isolasi dan Identifikasi flavanoid dari daun dewandaru (Eugenia uniflora .L)*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Maliana, Yayang, dkk. 2013. *Aktifitas Antibakteri Kulit Garcinia mangostana Linn.Terhadap Pertumbuhan Flavobacterium dan Enterobacter dari Captotermes Curvignathus Holmgren*. Biologi FMIPA Universitas Tanjung -pura. Pontianak. vol: 2-1
- Nurussakinah. 2010. *Skrinning Fitokimia dan Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Tanaman Jengkol (Pithecellobium jiringa (Jack) Prain)*

Terhadap Bakteri Streptococcus mutans, Staphylococcus aureus, dan Eschericia coli. Skripsi. Fakultas Farmasi. USU. Medan.

- Panagan, A. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (Daucuscarrota L.) Terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng Curah.* Jurnal kimia. Volume 14 Nomer 2 (C) 14204
- Pasaribu, L. 2011. *Kajian Pemanfaatan Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L) Sebagai Antioksidan Alam Untuk Menurunkan Bilangan Peroksida Minyak Goreng.* Skripsi. FMIPA, UNIMED. Medan
- Pasaribu, S,dkk. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Heksan Biji Kepayang (pangium- edulle R) terhadap Bilangan Peroksida Minyak Kelapa (cocosnucera L) yang diolah secara Tradisional .*FMIPA Universitas. Mulawarman. jurnal. Samarinda
- Posman, S. 2006. *Teknologi Pangan Dan Hasil Penelitian.* Panthermania. blogspot. [20 Januari 2013]
- Qazuini, M. 1993. *Proses Pembentukan Bau pada Minyak Kelapa Lombok.* Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Rachmawati, H. 2010. *Antioksidan,* rara-farmasi.staff. umm.ac.id/files/2010/01/ANTIOKSIDAN. Ppt. [20 Oktober 2012]
- Raharjo, Sri. 2006. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan.* Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Ramini, Budiyanto, dan Marsigit, W. 2008. *Kajian Perubahan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit Selama Proses Pemanasan,* <http://1ibrary.unib.ac.id/kolek/Ramini-FP-TIP-2008.pdf>. [24 Oktober 2013]
- Sinaga, S. 2010. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L) Terhadap Bilangan Peroksida, Bilangan Iodin Minyak Goreng.* Skripsi. FMIPA. USU.
- Sihombing, S.P. 2012. *Studi Pemanfaatan Ekstrak Kulit Jengkol (Pithecellobium jiringa) sebagai Antioksidan Alami.* skripsi,FMIPA,UNIMED
- Suastuti, DA. 2009. *Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuat dengan cara Tradisional dan Fermentasi.* Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana.
- Sudarmadji, S.B.Haryono, dan Suhardi. 1998. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty dan Pusat Antar Fakultas Pangan dan Gizi UGM. Yogya- karta

- Tarasetyaningrum, Saprina. 2001. *Pengolahan Buah Kelapa sebagai Industry kecil*. Bandung: TITIAN ILMU.
- Tri Widiandani, et all. 2009. *Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Cavendish (Musa Cavendishii) terhadap Kualitas Minyak Kelapa Murni yang Mengalami Pemanasan Ulang*. Departemen Kimia Farmasi, Fak. Farmasi Universitas Airlangga. Surabaya. 60286 Vol.7 No.1,
- Underwood, AL dan R.A Day. 1986. *Analisis Kimia Kuantitatif, Edisi 5*. Terjemahan: Pudjaatnaka, A.H . Jakarta: Erlangga
- Winarno, F.G.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Yuliani. 2010. *Kajian Aktifitas Antioksidan Fraksi Etanol Jintan Hitam (Nigella sativa,L)*. Skripsi. jurusan kimia FMIPA –UI