

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, siti, dkk. 2010. *Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas(FFA) pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (Moringa Oliefera) dengan Aktivasi NaCl.*Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maliki Malang. *ALCHEMY*. Vol.1 No.2 Maret 2010, hal 53-103
- Aminah, Siti. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan.* Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anggraeni, Adisty Cynthia. 2012. *Asuhan Gizi Nutritional Care Process.* Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Astawan. 2008. *Lidah Buaya.* (Online) <http://kulinerkita.multiply.com/> reviews, diakses pada tanggal 15 maret 2013
- Ayu, Ratu Dewi Sartika. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans.* *MAKARA, SAINS, VOL. 13, NO. 1, APRIL 2009: 23-28*
- Blumenthal, M.M. 1991. *A new look at the chemistry and physics of deep-fat frying.* *Food Technol.*, 45: 68–71
- Budiarto. 2002. *Biostatistika untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat.*
- Dalimunte, Nur Aisyah. 2008. *Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas.* Skripsi. Diterbitkan, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- DeMan, M.J. 1997. *Kimia Makanan.* Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung
- Dewa, I Ayu. 2011. *Pemberian Ekstrak Daun Lidah Buaya (Aloe vera) Konsentrasi 75% Lebih Menurunkan Jumlah Makrofag Daripada Konsentrasi 50% Dan 25% Pada Radang Mukosa Mulut Tikus Putih Jantan.* Tesis. Diterbitkan, Program Studi Ilmu Biomedik Program Pascasarjana Universitas Udayana, Denpasar.
- Dwi, Nita Oktaviani. 2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida.**Jurnal Biomedika*, Volume 1, Nomor 1 tahun 2009.
- Edwar, Zulkarnain. 2011. *Pengaruh Pemanasan terhadap Minyak Goreng Sawit dan Minyak Jagung.* *J Indon Med Assoc*, Volum: 61, Nomor: 6, Juni 2011

- Fardiaz, D. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Febriansyah, Reza. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Salut*. Tugas Akhir. Diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Furnawanthi, Irni. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Gunawan, dkk. 2003. *Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng*. JSKA.Vol. VI.No.3. Tahun 2003.
- Haryono, dkk. 2010. *Pengolahan Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas menjadi Biodiesel Studi Kasus: Minyak Goreng Bekas dari KFC Dago Bandung*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* ISSN 1693 – 4393.
- Imelda, Henrietta Tondong. 2012. *Penggunaan Minyak Jelantah Sebagai Faktor Risiko Hipertensi Di Kabupaten Banyumas*. Tesis. Diterbitkan, Program Pasca Sarjana Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Irwan, dkk. 2010. *Regenerasi Minyak Jelantah (Waste Cooking Oil) dengan Penambahan Sari Mengkudu*. Riset & Teknologi ISSN : 1412-3819.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Morsy, E. M. 1991. *The Final Technical Report of Aloe vera : Stabilization and Processing for The Cosmetics Beveage and Food Industries*. Aloe Industry and Technology Institute. Phoenix. USA.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Naito Y, Yoshikawa T. *Exercise and Functional Foods*. Nutrition Journal 006;5(15):1-8
- Noer. 2012. *Indonesia Bebas Minyak Curah 2015*. Direktorat Jendral Perdagangan Dalam Negeri.
- Nugraheni, Satya. 2000. *Pengaruh Penambahan Antioksidan terhadap Stabilitas Minyak Goreng Curah selama Pemanasan dan Penyimpanan*. Skripsi. Diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Oktaviani, Liem Putri Purnomo. 2013. *Identifikasi Asam Lemak dan Penentuan Masa Simpan Bekatul Ditinjau Dari Pengaruh Gelombang Mikr*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian. Diterbitkan, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Phadmarsari, dkk.2006. *Aktivitas Antioksidan dan Kemampuan Pemerangkapan Radikal Bebas Pada Ekstrak Aloe vera (L.) Webb*. MIPA. 2006, 35 (1) : 101-111.
- Przybylski, R. 2000. *Effect of Oils and Fats Composition on Their Frying Performance*. www.gov.mb.ca.3 Agustus 2007
- Rahayu, S. 2007. *Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya*. Jurnal Litbang Pertanian, 26 (2), 2007.
- Rahmawati, Anita. 2006. *Kandungan Fenol Total Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda itrifolia)*. Skripsi. Diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Subetty. 2001. *Daur Ulang Minyak Goreng Bekas Pakai (Jelantah)*. Yogyakarta.SMU Stela Duce 1.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan-bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta
- Sudarto, Yudi. 2007. *Lidah Buaya*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 1
- Sugiharto, Aris. 2007. *Faktor-faktor Risiko Hipertensi Grade II pada Masyarakat*. Universitas Diponegoro Semarang. Disertasi
- Susana, dkk. 2004. *Profil Kandungan Total Fenol dan Emodin Gel Lidah Buaya yang Diawetkan*. (eds) Rakhmani, dkk. 2004. Preservation of semi-liquid Aloe gel: total phenolic and emodin content. JITV 9(4): 226-232.
- Tizard IR. 2004. *Veterinary Immunology An Introduction*. 7th Ed. China: Saunders. P: 88-91
- Togatorop, dkk. 2001. *Pemanfaatan Tanaman Lidah Buaya Secara Tradisional dan Studi Kandungan Bioaktifnya (Study On Traditional Utilization Of Aloe vera And Its Bioactive Contents)*. Makalah disajikan dalam Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Balai Penelitian Ternak, PO Box 221, Bogor 16002, 2001.
- Widayat. 2006. *Optimasi Proses Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Dengan Adsorbent Zeolit Alam :Studi Pengurangan Bilangan Asam*. Jurnal Teknik Gelagar Vol. 17, No 01, April 2006 : 77 – 82.