

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, M., Kalla, R., & Ifa, L. (2017). Pemurnian Minyak Jelantah dengan Proses Adsorpsi. *Journal of Chemical Process Engineering*, 02(02).
- Alfaridz, F., Amalia, R. (2018). Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Jurnal Farmaka*, 16(03).
- Astika Winahyu, D., Candra Purnama, R., & Yevi Setiawati, M. (2019). Test of Antioxidant Activities in Red Dragon Fruit Extract (*Hylocereus polyrhizus*) Using Dpph Method Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Metode DPPH. In *Jurnal Analis Farmasi* (Vol. 4, Issue 2).
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, K., Francisco, G., & Yudha, A. (2011). Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Jurnal Widya Teknik*, 10(01).
- Bsn. (2013). *Minyak Goreng-Sni 3741:2013*. 1–27. [Www.Bsn.Go.Id](http://www.Bsn.Go.Id).
- Ermadayanti, W. A. (2018). Seribu Manfaat pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Departemen Kimia Fakultas Sains Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Faadlilah, N., & Ardiaria, M. (2016). Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar HDL Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*, 05(04), 280-288. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>.
- Fardani, R. A., & Satria, H. (2022). Penambahan Bubuk Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai Antioksidan Alami pada Minyak Goreng Curah Addition of Rosella Flower (*Hibiscus sabdariffa*) Powder Addition on the Quality of Bulk Cooking Oil. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(2).
- Fitriani, F. (2018). Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Adsorben Biji Alpukat Teraktivasi. *Jurnal Pendidikan Matematika dan Ipa*, 9(2), 65. <https://doi.org/10.26418/jpmipa.v9i2.26770>.
- Frastika, E. A. (2017). Uji Daya Hambat Perendaman Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah. Karya Tulis Ilmiah Diploma III, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Gandjar., IG., & Rohman. (2015). Kimia Farmasi Analisis. Pustaka Belajar, Yogyakarta.

- Hariyanti, R., Yoesepa Pamela, V., Kusumasari, S. (2021). Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah Antioxidant Activities on Some Products Based on Red Dragon Fruit Peel. Dalam *Jitipari* (Vol. 6, Nomor 1).
- Hastuti, E., & Fitriyah, R. L. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Bawang Merah (*Allium ascalonicum*) terhadap Bilangan Asam Lemak Bebas pada Minyak Jelantah. *Journal of Pharmacy*, 5(2).
- Ihwan, I., Fadlia, F., & Anam, S. (2019). Mutu Minyak Jelantah dengan Adsorben Biji Salak (*Salacca Zalacca* (Gaertn.)Voss) Menggunakan Parameter Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (E-Journal)*, 5(2), 124–131.
- Kartikorini, N., Baterun, K., Diah, A., & Wiki, R. (2021). Efektivitas Lama Perendaman Serbuk Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah. *Surabaya : The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 2(4), 216–224.
- Khoirunnisa, Z., Setya Wardana, A., & Rauf, R. (2019). Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah dari Penggorengan Lele Secara Berulang. Dalam *Jurnal Kesehatan* (Vol. 12, Nomor 2).
- Maisarah, M., Chatri, M., & Advinda, L. (2023). Characteristics and Functions of Alkaloid Compounds as Antifungals in Plants Karakteristik dan Fungsi Senyawa Alkaloid sebagai Antifungi pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi* (Vol. 8 Nomor 2).
- Mamuaja, C. F. (2017). Lipida. In Unsrat Press (Vol. 1, Issue 1).
- Mardiyah, S. (2018). Efek Anti Oksidan Bawang Putih Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Minyak Jelantah. *Surabaya : The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 1(2), 187–199.
- Mardiyah, S. (2018). Efektifitas Penambahan Serbuk Kunyit Terhadap Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Minyak Goreng Bekas Pakai. *Medical Technology and Public Health Journal (MTPH Journal)*. (Vol. 2 No. 1).
- Mardiyah, S. (2021). Uji Antioksidan Belimbing Wuluh dan Ampas Nanas Terhadap Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 1(4), 88– 99.
- Megiyo, M., Aldila, H., Afriani, F., Mahardika, R. G., & Enggiwanto, S. (2017). Sintesis Karbon Aktif Tempurung Ketapang (*Terminalia catappa*) sebagai Adsorben Minyak Jelantah. *Prosiding Snfa (Seminar Nasional Fisika dan Aplikasinya)*, 2, 137. <https://doi.org/10.20961/ProsidingSnfa.V2i0.16382>.
- Mukarromah, F. (2017). Pengaruh Lama Perendaman Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruid*) Terhadap Bilangan Peroksida dalam Minyak Jelantah. Karya Tulis

Ilmiah Diploma, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.

- Niah, R., & Helda. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*, 03(02), 36–42. [Http://jps.unlam.ac.id/](http://jps.unlam.ac.id/).
- Noer, S., Pratiwi, R. D., & Gresinta, E. (2018). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin dan Flavonoid sebagai Kuersetin) pada Ekstrak Daun Inggau (*Ruta angustifolia L.*). *Jurnal Ilmu-ilmu MIPA*, 18, 19–29.
- Nuraini, S., Purwadi, & Anggita Putri, R. (2018). Pengaruh Lama Pengadukan pada Penambahan Serbuk Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum L.*) Terhadap Penurunan Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah. Dalam *Jurnal Analis Kesehatan* (Vol. 7, Nomor 2).
- Nurminha, & Nuraini, S. (2021). Pengaruh Penambahan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng Curah. *Jurnal Analis Kesehatan* (Vol. 10, Nomor 1).
- Oriana Jawa La, E., Tiyas Sawiji, R., Nilayuliawati, A. (2020). Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Phytochemical Screening and Thin-Layer Chromatographic Analysis of Ethanol Extract Hylocereus Polyrhizus Peel. *Journal of Pharmacy and Natural Product* (Volume 03, Nomor 01).
- Padmaningrum, R. T. (2008). Titrasi Iodometri. *Jurnal Pendidikan Kimia FMIPA UNY*, 1–6.
- Purwaningsih, D. Y., Zuchrilah, R., Nurmala, I. (2019). Peningkatkan Mutu Minyak Goreng Curah dengan Penambahan Ekstrak Kulit Pisang Raja Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, 4(1), 22–29. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/rekabuana>.
- Rengga, WDP. (2020). *Karbon Aktif: Perpanjangan Masa Pakai Minyak Goreng*, Yogyakarta: Deepublish, 138 halaman.
- Rudianto, Putri Marwita S. R., Apriandi, A. (2019). Aktivitas Antioksidan dari Tanaman “Beruas Laut” (*Scaevola taccada*) Antioxidant Analysis of *Scaevola taccada* (Beruas Laut). *Jurnal Marinade*, (Vol. 02(01) : 29 – 38).
- Sari, A. M., Pandit, A. W., & Abdullah, S. (2021). Pengaruh Variasi Massa Karbon Aktif dari Limbah Kulit Durian (*Durio zibethinus*) sebagai Adsorben dalam Menurunkan Bilangan Peroksida dan Bilangan Asam pada Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Konversi*, (Vol. 10 Nomor 01).

- Sari, A., Rahayu Putri, T., & Ar, Muhammad, R. (2019). Effect of Dragon Fruit Juice Addition on Changes in Peroxide Numbers and Acid Numbers of Used Cooking Oil. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST)*, (Volume 02, No 2), 136-141.
- Tengo, N. A., Bialangi, N., & Suleman, N. (2013). Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid dari Daun Alpukat (*Persea americana Mill*). *Jurnal Sainstek*.
- Tupamahu, R. A., Hidayati Mukaromah, A., & Adi Wardoyo, F. (2019). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Sirsak (*Annona muricata*) Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah Addition Effect of Soursop (*Annona muricata*) Leaf Powder Againsts Decreasing Peroxide Numbers of Wasted Cooking Oil. *Jurnal Prosiding*, (Volume 2). [Http://Prosiding.Unimus.Ac.Id](http://Prosiding.Unimus.Ac.Id).
- Widarta, I. W. R., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Alpukat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 80. <https://doi.org/10.17728/jatp.3361>.