

Daftar Pustaka

- Agustin Defi, 2023. Formulasi Dan Uji Sifat Fisik *Lotion* Pencerah Ekstak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Variasi Konsentrasi Trietanolamin Sebagai Pengemulsi. *Jurnal Farmasetis*, Volume 12 No 1, Februari 2023
- Alamsyah, Ryan Hasyim 2020. Penggunaan Ubi Jalar Merah (*I Pomoea Batatas Poir*) Untuk Menurunkan Bilangan Peroksida *Palm Olein*. *Jurnal SAINTIS*, Volume 1, Nomor 1, April 2020
- BSN, 2013. Minyak goreng-SNI 3741:2013. 1–27. www.bsn.go.id
- Dyta Aprida, 2018. Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus limon linn*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol 7 (3), 102-109, 2018.
- Elis Ulfa, 2023. Pemanfaatan Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema casescens jack*) Untuk Menurunkan Kadar sam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Dalam Minyak Jelantah. *Jurnal Karya Ilmiah Multidisiplin (JURKIM)*. Vol 3 no 1, 2023.
- Febriani, 2019. Pengaruh Pemberian Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi l*) Terhadap Kualitas Minyak Curah, Skripsi Sarjana, Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Lampung
- Gandjar, Ibnu Gholib. 2007. *Kimia Farmasi Analisis. Farmasi*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta
- Herliyansyah Yogi, 2018. Pengaruh Waktu dan Konsentrasi Penambahan Serbuk Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Terhadap Penurunan Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Telah Dipakai, Skripsi Sarjana, Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Lampung.
- J, Tangka, 2010. Pengaruh Penambahan Sari Batang Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) Terhadap Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida Pada Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Teknik Enzimatik
JIK Volume 4 No. 2 April 2010
- Ketaren, S, 2012, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI-Press, Jakarta
- Khasanah, I., & Ulfah, M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan Metode DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*). Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang
- Kurniawati , Fitri dwi. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Sirih Hijau (*Piper betle L*) Terhadap Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Dengan Penggunaan Berulang. Skripsi Sarjana, Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Lampung.

- Kusumawaty, Y., Edwina, S., & Sofwah Sifqiani, N. 2019. Sikap dan Perilaku Konsumen Minyak Goreng Curah dan Kemasan di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ecodemica* 3 (2).
<http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/ecodemica>
- Lika, Rempang Nur, 2023. Perbandingan Bilangan Asam Pada Minyak Goreng Kemasan dan Curah (*Comparison OF Acid Numbers in Bulk and Package Cooking Oil Samples*). *Farmasi, Indo J Pharm Res* 2022, 2, 2.
- Maryuni, Fitri, 2017. Efektivitas Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pertumbuh Bakteri *Staphylococcus aureus* . Skripsi Sarjana Terapan, Jambi
- Mehmet Muso, et all, 2021. *Influence of Drying Techniues on Bioactive Properties, Phenolic Compounds and Fatty Acid Compositions of Dried Lemon and Orange Peel Powders. J Food Sci Technol*. Vol 58(1):147–158
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, Fahyuni, E. F., Yulia Citra, A., Schulz, N. D., Taniredja, T., Faridli, E. M., & Harmianto, S. 2016. Efektivitas Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Bakteriologi* No, 128.
- Nurminha, Sri Nuraini, 2021. Penambahan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng (Vol. 10, Nomor 1).
- Nurrokhmah, Maulida. 2018. Penurunan Kadar Lemak Pada Babat Sapi Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) Dengan Variasi Konsentrasi Etanol dan Waktu Perendaman, Skripsi Sarjana, Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan, Semarang.
- Padmaningrum, RT, 2008. *Titration Iodometri*. Fakultas FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Purwaningsih, D. Y., Zuchrilah, R., Nurmala, I., Teknik Kimia-Institut, J., Adhi, T., & Surabaya, T. 2019. Peningkatkan Mutu Minyak Goreng Curah dengan Penambahan Ekstrak Kulit Pisang Raja Sebagai Antioksidan Alami. 4(1), 22–29. *Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, 4 (1), 2019, page 22-29 <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/rekabuana>
- Rauf, R. 2019. Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggunaan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan* 12 (2) 2019, 81-90
- Risti Lempang, I., & Pelealu, N. C. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. In *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT* (Vol. 5, Nomor 4).

- Rusli, N., Wirayani, Y., Rerung, R., Bina, P., & Kendari, H. 2018. Formulasi Sediaan Lilin Aromaterapi Sebagai Anti Nyamuk dari Minyak Atsiri Daun Nilam (*Pogostemon cablin Benth*) Kombinasi Minyak Atsiri Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*), *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 4. www.jurnal-pharmaconmw.com/jmpi. Vol. 7, No 28
- Sayuti, Rina, 2015. Antioksidan alami dan sintetik. Universitas Andalas. hal 104. ISBN 978-602-8821-97-1
- Wardana LK, 2017. Pengaruh Penambahan Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Terhadap Penurunan Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Bekas Pakai, Skripsi Sarjana Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Lampung.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : P.T.Gramedia Utama
- Wintari, Meilinda, 2018. Pengaruh Penambahan Serbuk Biji Salak (*Salacca edulis*) Terhadap Penurunan Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Bekas Pakai, Skripsi Sarjana, Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Lampung.
- Yudha Aditya, 2011. Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng nabati. *Jurnal Teknik*, Vol 10, No 1 2011
- Zuki dan Mina Hutasoit. 2012. *Performance of "Packaged" and Standard Palm Olein Oil in Frying Kerupuk Jalin*. Jurusan Teknologi Pertanian, M. S., & Pertanian, Universitas Bengkulu.