

DAFTAR PUSTAKA

- ALB, A. L. B. (2018). JURNAL IPTEK. *Jurnal IPTEK–Volume*, 22(2)
- Ali, H., Fitriani, D., & Gunawan, R. (2017). Analysis of homogeneity of variances using Levene's test in experimental design. *Jurnal Matematika dan Statistika*, 17(2), 98–104.
- Anshori, A. M., Wiraguna, A. A., & Pangkahila, W. (2017). Pemberian oral ekstrak kulit buah lemon (*Citrus limon*) menghambat peningkatan ekspresi MMP-1 (matrix metaloproteinase-1) dan penurunan jumlah kolagen pada tikus putih galur wistar jantan (*Rattus norvegicus*) yang dipajan sinar UV-B. *eBiomedik*, 5(1).
- Asendy, D. A., Widarta, I. W. R., & Nocianitri, K. A. (2018). Pengaruh waktu maserasi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak kulit buah jeruk lemon (*Citrus limon* Linn). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(3), 102-109.
- Astuti, T. D. (2019). Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Kualitas Minyak Goreng: Effect of Repeated Frying on The Quality of Cooking Oil. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 1(2), 62-66.
- AUDINA, MONICA TRI (2024) Pengaruh Pemberian Serbuk Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Penurunan Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Curah. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.
- Bsn. (2013). Minyak Goreng-Sni 3741:2013. 1–27. [Www.Bsn.Go.Id](http://www.Bsn.Go.Id).
- Darwish, A. (2024). Antioxidant activities of lemon and mandarin peel extracts as natural preservatives in ghee (butter oil) stored at different storage temperatures. *Food Research*, 8(3), 129-134.
- Djayasinga, R., & Fitriany, K. (2021). Perbandingan Pemberian Adsorben Cangkang Telur Ayam Terhadap Penurunan Bilangan Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah pada Temperatur Tinggi dan Ruang. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoIMedLabS)*, 2(1), 14-24.
- 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).
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas indonesia : Jakarta
- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., & Salim, W. (2018). Potensi antioksidan ekstrak kulit dan perasan daging buah lemon (*Citrus lemon*) lokal dan impor. *Prosiding SEMNASTAN*, 30-34.
- Lika,dkk (2022) Perbandingan Bilangan Asam pada Sampel Minyak Goreng Kemasan dan Curah (Comparison of Acid Numbers in Bulk and Packaged Cooking Oil Samples). *Indo J Pharm Res*

- Mardiyah, S. (2018). Efektifitas Penam..bahan Serbuk Kunyit Terhadap Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Minyak Goreng Bekas Pakai. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 84-92.
- Muhammad, H. N., Nikmah, F., Hidayah, N. U., & Haqiqi, A. K. (2020). Arang aktif kayu leucaena leucocephala sebagai adsorben minyak goreng bekas pakai (minyak jelantah). *Physics Education Research Journal*, 2(2), 123-130.
- N Kartikoroni.(2021) Efektivitas Lama Perendaman Serbuk Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist* No. 4 Vol. 2
- Ni'mah, F. (2017). Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Noer, S., Pratiwi, R. D., Gresinta, E., Biologi, P., & Teknik, F. (2018). Penetapan kadar senyawa fitokimia (tanin, saponin dan flavonoid) sebagai kuersetin pada ekstrak daun inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Jurnal Eksakta*, 18(1), 19-29.
- Nurlela, N. (2020). Analisa bilangan peroksida terhadap kualitas minyak goreng sebelum dan sesudah dipakai berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1), 65-71.
- Nurminha, N., & Nuraini, S. (2021). Pengaruh Penambahan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Curah. *Jurnal Analis Kesehatan*, 10(1), 49-55.
- Paat, S. F., Fatimawali, F., & Antasionasti, I. (2022). uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol kulit buah lemon suanggi (*Citrus Lemon* L.) dengan metode DPPH (1, 1-Diphenil-2-Picrylhydrazyl). *PHARMACON*, 11(1), 1315-1320.
- Park, Y. S., Kim, I. D., Dhungana, S. K., Park, E. J., Park, J. J., Kim, J. H., & Shin, D. H. (2021). Quality Characteristics and Antioxidant Potential of Lemon (*Citrus limon* Burm. f.) seed oil extracted by different methods. *Frontiers in Nutrition*, 8, 644406.
- Pramesti, Meiga Adelia (2020) *Analisis Kadar Vitamin C Pada Perasan Buah Jeruk Lemon dan Infused Water Lemon*. Diploma thesis, Universitas Muhammadiyah Surabaya
- Purba, E. (2023). Pengaruh Pemberian Beberapa ZPT Alami dan Jenis Stek Terhadap Induksi Akar Stek Lemon (*Citrus limon*, L.). *Jurnal Penelitian Bidang Ilmu Pertanian*, 21(1), 1-17.
- R. Vera., Damanik, A. G. S., Situmorang, P. R., Manik, C., & Bangun, S. R. (2024). Efektivitas Serbuk Daun Pepaya (*Carica Papaya*) Terhadap Penurunan Kadar Peroksida Minyak Jelantah Di Laboratorium Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Santa Elizabeth Medan 2024. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3), 7087-7097
- SARI, MARTALIA (2024) Pengaruh Penambahan Serbuk Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Penurunan Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah.. Diploma Thesis, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

- Simamora, J. M. (tanpa tahun). Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap kandungan asam lemak bebas dan kadar air dalam pembuatan minyak goreng dari crude coconut oil [Skripsi, Universitas Sriwijaya]. Repositori Universitas Sriwijaya.
- Tarigan, J., & Simatupang, D. F. (2019). Uji kualitas minyak goreng bekas pakai dengan penentuan bilangan asam, bilangan peroksida dan kadar air. *Ready Star*, 2(1), 6-10
- Widowati, A. N. A. (2022). Pengaruh Penambahan Kulit Buah Lemon (*Citrus limon* (L.)) Kering Terhadap Karakteristik Organoleptik, Total Padatan Terlarut, pH, Kandungan Vitamin C dan Total Fenol Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 30-39.