

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013 SNI No 3741:2013. Minyak Goreng. Badan Standarrisasi Nasional. Jakarta
- Adrian, S. 2005. Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2005. *Skripsi yang Tidak dipublikasikan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Almatseir, 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Alyas, S. A., Abdullah, A., and Idris, N. A., 2006, Change of  $\beta$ -Charotene Content During Heating of Red Palm Olein, *Journal of Oil Research* ( Special Issu April 2009): 99-120
- Asgar, A. 1992. *Pengeringan Bawang Merah (Allium ascalonicum L.) dengan menggunakan Ruang Berpembangkit Vortex*. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Asri, S. S., 2013, *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air, Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balai Litbangkes*. Kemenkes RI.
- Benkeblia, Nouredine. 2005. Free Radical Scavenging Capacity and Antioxidant Onions. *International Journal of Brazilian Archieves of Biology and Technology*.
- Dewi, M. T. I. & Hidajati, N. 2012. Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah Menggunakan Adsorben Bentonit Teraktivasi. *UNESA Journal of Chemistry*, 1, 47-53.
- Dirjen POM. *Farmakope Indonesia Edisi III* . Depkes RI: Jakarta. 1979
- Febriansyah, R. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak pada Kacang Sulut. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Genisa, J. 2013. *Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Makasar: Masagena Press.

Kalpathy, U. and Proctor, A. 2000. A New Method for Free Fatty Acid Reduction in Frying Oil Using Silicate Films Produced from Rice Hull Ash, *JAOCS*,

Karneli, et al. 2015."Pengaruh Ekstrak Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*" (Online) <http://jurnal.poltekkespalembang.ac.id>

Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UI Press.

Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press dellet

Kumala, 2003. Peran Asam Lemak Tak Jenuh Jamak Dalam Respon Imun. *Jurnal Indonesia Media Assosiasi*

Kulkarni, M. G. and Dalai, A. K., 2006, Waste Cooking Oil-An Economical Source for Biodiesel: A Review, *Ind. Eng. Chem. Res.*

Limbongan dan Maskar, 2003. Potensi Pengembangan dan Ketersediaan Teknologi Bawang Merah Palu di Sulawesi Tengah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 22(3): 103-108

Motlagh, H.R., A. Mustafaeie, K. Mansouri. 2011. Anticancer and anti-inflammatory activities of shallot (*Allium cepa* L.) extract. *Arch. Med. Sci.* 1:38-44.

Muchtadi, T. R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Pasaribu. N. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Universitas Sumatera Utara Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan.

Raharjo, S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Rukmana, R. 2002. *Bawang Merah Budidaya Dan Pengolahan Pasca Panen*.

Yogyakarta: Kanisius.

Shinkafi, S.A., H. Dauda. 2013. Antibacterial activity of *Allium cepa* L. on some pathogenic bacteria associated with ocular infections. *J. App. Med. Sci.* 1:147-151.

Sudarmadji, S, dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Sugiyono. 2013. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R & D*, Bandung: Alfabeta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama

Zuhra, C.F., Tarigan, J., dan Sihotang, H. 2008. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). *J. Biol.Indonesia [online]*, 3 (1), 7-10.