

## DAFTAR PUSTAKA

- Bow, Y., Khoirul., and Hajar, I. (2014). *The Application of Potentiometric Methods in Determination Total Organic Carbon Content of Soil. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 4(4): 45-48.
- Christian G.D., Dasgupta P.K.S., dan Schug K.A, (2014). *Analytical Chemistry seventh edition. New York: John Wiley & Sons Ltd.*
- Guillen, M. D., & Cabo, N. (2002). *Fourier transform infrared spectra data versus peroxide and anisidine values to determine oxidative stability of edible oils. Food Chemistry*, 77(4), 503-510. doi:10.1016/S0308-8146(01)00357-0.
- Harmita (2004) Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode Dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. I, No.3*
- Hamed, M., et al. (2019). “*Capsaicinoids, Polyphenols and Antioxidant Activities of Capsicum annum: Comparative Study of the Effect of Ripening Stage and Cooking Methods.*” *Antioxidants*. Vol.8: 364-383,.
- Ilmi, I.M.B., Khomsan, A., dan Marliyati, S.A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produksi Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2):61-65.
- Khopkar, S.M. (2003). *Konsep Dasar Kimia Analitik*. UI Press.
- Ketaren S. (1986). *Analisis Lemak dan Minyak*. Penerbit Universitas Gadjah Mada.
- Riyanto, (2014), *Validasi dan Verifikasi Metode: Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*, Yogyakarta: Deepublish.
- Pangesti, A, D., Rahim, A., Hutomo, G, S., (2014). Karakteristik Fisik, Mekanik Dan Sensoris Edible Filmdari Pati Talas Pada Berbagai Konsentrasi Asam Palmitat. *e-J. Agrotekbis 2 (6) : 604-610.*
- Samuel, W. (2004). Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu terhadap Rendemen Oleoresin Temu Hitam. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.*
- Silalahi, R, L., Sari, D, P., dan Dewi, I, A., (2017). Pengujian Free Fatty Acid (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. V 6 No1: 41-50
- Simanjuntak, Rosmindah., (2018), Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Sabun Mnadi Cair Merek “LX” dengan Metode Titrasi Asidimetri, *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4):59-70.

Subiyantoro (2003). Kajian pemucatan minyak goreng bekas dengan metode adsorpsi dan pengkelatannya. Tugas Akhir, Fakultas Teknologi Pangan IPB

Settle, F.A. (1997). *Handbook of Instrumental Techniques for Analytical Chemistry*. Prentice-Hall Inc.