

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N. 2018. Determination of Shelf Life Using the Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Method and Proximate Analysis of Seaweed Beverages. Thesis. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Alkaff, H., & Nurlela, N. 2020. "Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang". *Jurnal Redoks*. Vol. 5 No. 1. Hal 65-71. <https://doi.org/10.31851/redoks.v5i1.4129>
- Anggraini, T. 2022. Potensi Teh (*Camellia sinensis*) Sumatra Barat Sebagai Antioksidan Serta Pengaruh Keberadaan Anthraquinone Sebagai Kontaminan. Orasi Ilmiah In *Rapat Dewan Profesor Universitas Andalas* (Issue September).
- Association of Official Analytical Chemist. 2000. *AOAC Official Method 940.28 Fatty Acids (Free) in Crude and Refined Oils*. The Association of Official Chemists International, Gaithersburg, USA. <https://doi.org/10.1093/9780197610145.003.3507>.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. *AOAC Official Methods 965.33 Peroxide Value of Oils and Fats*. The Association of Official Chemists International, Gaithersburg, USA.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Vol. 1. Universitas Bakrie.
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, Yulianus, D., Francisco, G., & Yudha, A. 2011. "Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati". *Jurnal Widya Teknik*. Vol 10, No 1 Hal. 1–10. <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/155>
- Azmi, U. (2015). Pengaruh Penambahan Serbuk Kulit Wortel Terhadap Kadar Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standardisasi Nasional Indonesia Minyak Goreng. In *Sni-3741-2013*. Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. www.bsn.go.id
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Standar Nasional Indonesia Teh Hijau. In *SNI-3945-2016*. Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. <https://doi.org/www.bsn.go.id>
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. Standardisasi Nasional Indonesia Minyak goreng sawit. In *Sni 7709:2019*, 1–28. Dewan Standarisasi Nasional

Indonesia. Jakarta.

- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Silalahi, B. E., & Murdiati, W. 2010. "Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis". *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 11 No. 2 Hal. 71–77.
- Dai, Q., Liu, S., Jiang, Y., Gao, J., Jin, H., Zhang, Y., Zhang, Z., & Xia, T. 2019. "Recommended Storage Temperature For Green Tea Based On Sensory Quality". *Journal of Food Science and Technology* Vol. 56 No. 9 Hal. 4333–4348. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03902-7>
- Floros, J.D, & V. Gnanasekharan. 1993. "Shelf Life Prediction of Packaged Food". *Shelf Life Studies of Food and Beverages-Chemical, Biological, Physical, And Nutritional Aspects. (Ed, G. Charalambous).*, 1081–1118.
- Galia, M. A., Gunadi, R., Fitriani, A., & Supriyadi, S. 2025. "The Improvement of Phenolic Contents, Antioxidant Activity, and the Appearance of Black Tea Extract by Combination Viscozyme and Tyrosinase Addition". *Journal Trends in Sciences*. Vol. 22 No. 2 Hal. 1–12. <https://doi.org/10.48048/tis.2025.8656>
- Gultom, N. B., Khairatunnisa, K., & Ardat, A. 2022. "Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah pada Penjual Gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Tahun 2021". *Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan*. Vol 7 No. 1 Hal. 86. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v7i1.11001>
- Habiburrohman, D., & Sukohar, A. 2018. "Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia pada Polifenol Teh Hijau". *Jurnal Agromedicine Unila*. Vol. 5 No. 2 Hal 587–591.
- Hasanah, F., Siregar, N. C., Meutia, Y. R., Rahimah, S., & Jeanette, G. 2021. "Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Proses Penirisan dan Tanpa Penirisan dengan Metode Akselerasi Kadar Air Kritis". *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*. Vol. 38 No. 2 Hal. 132. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i2.7412>
- Hutapea, J. N., Lavlinesia, & Wulansari, D. 2018. "Stabilitas dan Kerusakan Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil) Selama Penyimpanan". *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 2018*. Hal 463–477.
- Ijayanti, N., Listanti, R., & Ediati, R. 2020. "Pendugaan Umur Simpan Serbuk Wedang Uwuh Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Arrhenius". *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*. Vol. 1 No. 1 Hal, 46–60.

- Irawan, C., Awalia, T. N., & Uthami, S. 2013. "Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) Dan Warna Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa Dan Sekam Padi". *Jurnal Konversi*. Vol 2 No. 2 Hal. 77–81. <https://doi.org/10.20527/k.v2i2.82>
- Jae-hoon, K., Jiang, Y., & Jinghan, S. 2004. "Metode Produksi Antioksidan yang Larut dalam Minyak Menggunakan Teh Hijau (ZL 99109543). <https://patents.google.com/patent/CN1167769C/en>
- Khadijah, K., Jayali, A. M., Umar, S., & Sasmita, I. 2017. "Penentuan Total Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Samama (*Anthocephalus Macrophylus*) Asal Ternate, Maluku Utara". *Jurnal Kimia Mulawarman*. Vol. 15 No. 1 Hal. 11. <https://doi.org/10.30872/jkm.v15i1.495>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. "Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan". *Journal of Chemistry*. Vol. 10 No. 1 Hal. 64–78. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Mukhriani, M. 2014. "Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif". *Jurnal Kesehatan*. Vol. 7 No. 2 Hal. 361–367. <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i2.4142>
- Nugroho, A., & Salsabila, P. G. 2022. "Analisis Fenomena Harga Minyak Goreng di Indonesia dan Dampaknya terhadap Sektor Penyediaan Makan Minum". *Seminar Nasional Official Statistics*. Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu Hal. 101–112. <https://doi.org/10.34123/semnasoffstat.v2022i1.1209>
- Nurhayati, D., Andayani, N., & Djabir Saing, M. 2020. "Teknik Penyimpanan Produk Cuka Buah Apel Rhome Beauty Untuk Memperpanjang Umur Simpan". In *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat*. Politeknik Negeri Jember.
- Panggalih, A. I. 2010. *Pengaruh Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Pada Umur Simpan Teh Hijau*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pongajow, N. J., Djarkasi, G. S., & Mandey, L. C. 2015. "Pendugaan Umur Simpan Halua Kenari Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius Pada UKM Kepulauan Sitaro". *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 2 Hal. 32.
- Pratiwi, E. 2021. "Ekstraksi Minyak Dedak Padi Menggunakan Metode Maserasi dengan Pelarut Heksana". *Jurnal Fakultas Teknik Dan Sains UMP*. Hal. 3–14.
- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., Amieni, H., & Arpah, M. 2022. "Pendugaan Umur Simpan Sediaan Bawang Tunggul Hitam Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)". *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 9 No. 2

Hal.73–81.

- Putra, N. A., & Azara, R. 2021. "Comparative of the Quality of Cooking Oil With Four Times Frying on Packaged and Bulk Cooking Oil". *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. Vol. 2 No. 1 Hal. 9–14. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v2i01.1576>
- Radovanović, B., Radovanović, A., Nikolić, V., Manojlović, N., & Dimitrijević, J. 2017. "Storage effect on phenolic content and antioxidant activity in selected fruit extracts". *Journal Bulgarian Chemical Communications*. Vol. 49 No. 4 Hal. 879–883.
- Sartika, R. A. D. 2008. "Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemah Trans terhadap Kesehatan". *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, Vol. 2 No. 4 Hal. 154–160.
- Silsia, D., Budiyanto, B., Efendi, Z., & Janika, R. 2010. "Perubahan Kandungan B-Karoten, Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan". *Jurnal Agritech*. Vol. 30 No. 2 Hal. 75–79.
- Suartini, N., Jamaluddin, J., & Ihwan, I. 2018. "Pemanfaatan Arang Aktif Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg) Sebagai Adsorben dalam Perbaikan Mutu Minyak Jelantah". *Jurnal Kovalen*. Vol. 4 No. 2 Hal. 152–165.
- Sudarwati, T. P. L., & Fernanda, M. A. H. F. 2019. "Aplikasi Pemanfaatan Daun Pepaya (*Carica Papaya*) Sebagai Biolarvasida Terhadap Larva *Aedes Aegypti*". Gresik: Graniti.
- Suharsanti, R., Astutiningsih, C., & Susilowati, N. D. 2020. "Kadar Kurkumin Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma demostica*) Secara KLT Densitometri Dengan Perbedaan Metode Ekstraksi". *Jurnal Wiyata*. Vol 7 No. 2 Hal. 86–93.
- Suhartati, S., Adawiyah, S. R., & Anggraeni, V. 2020. "Pengaruh perbandingan minyak goreng baru dan usage oil terhadap kualitas minyak goreng pada proses penggorengan kripik jagung". *Prosiding Seminar Nasional Sains*. Vol. 1 No. 1 Hal. 216–221.
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. 2014. "Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 3 Hal. 203–212.
- Szabo, Z., Marosvölgyi, T., Szabo, E., Koczka, V., Verzar, Z., Figler, M., & Decsi, T. 2022. "Effect of Repeated Heating on Fatty Acid Composition of Plant-Based Cooking Oils". *Journal Foods*. Vol 11 No. 192.

- Ulfindrayani, I. F., & Qurrota, A. 2018. "Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Kadar Air Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya". *Journal of Pharmacy and Science*. Vol. 3 No. 2 Hal. 17–22.
- Vaelani, S. B., Fakih, T. M., & Darma, G. C. E. 2022. "Studi Literatur: Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Kopi (*Coffea sp.*)". Bandung Conference Series: Pharmacy. Vol. 2 No. 2 Hal. 1–8. <https://doi.org/10.29313/bcsp.v2i2.4700>
- Wahyuningsih, S., Amara, V. D., Rinawati, R., Sehusman, S., Sabarella, S., & Komalasari, W. B. 2024. "Buletin Konsumsi Pangan". Vol. 15 No. 2. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Wulansari, I. D., Admadi, B., & Mulyani, S. 2020. "Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kerusakan Antioksidan Ekstrak Daun Asam (*Tamarindusindica L*)". *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 8 No. 4 Hal. 544. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i04.p07>
- Yang, J. H., Tran, T. T. T., & Le, V. V. M. 2020. "Effects of natural antioxidants on the palm olein quality during the heating and frying". *Journal of Food Measurement and Characterization*. Vol 14 No. 5 Hal. 2713–2720. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-00517-x>
- Zhang, J., Zhang, C., Chen, X., & Quek, S. Y. 2020. "Effect of spray drying on phenolic compounds of cranberry juice and their stability during storage". *Journal of Food Engineering*. Hal.269. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109744>
- Zhao, X., Yu, P., Zhong, N., Huang, H., & Zheng, H. 2024. "Impact of Storage Temperature on Green Tea Quality: Insights from Sensory Analysis and Chemical Composition". *Journal Beverages*. Vol. 10 No. 2. <https://doi.org/10.3390/beverages10020035>