

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah Muhammad, Kalla Ruslan, dan La Ifa.2017.Pemurnian Minyak Jelantah DenganProses Adsorbsi. Vol. 02. No. 02.
ISSN: 2303- 3401. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muslim Indonesia. Makasar.
- Ariviani, S.2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Nanas dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat. Jurnal Agrotek, 4(2):121-127.
Badan Pusat Statistik Indonesia.2012. ProduksiPisang Nasional.
Bhratara Karya Aksara. Jakarta Dan Waktu Perendaman Ampas Tebu Pada Peningkatan Kualitas Minyak.
- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., & Rejeki, S.2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim.
Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1), 67-72.
- Herlina N, Ginting MHS.2015. Lemak dan Minyak. Medan: Fakultas Teknik, Univ. Sumatera Utara. Jelantah. Vol. 6. No. 1. ISSN: 2527-614x. Jurusan Teknik Kimia. Universitas.
- Laily, N., & Diana, V.E.2018. Formulasi Sediaan Selai Kulit Ari Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.,) Rasa Cokelat. Jurnal Dunia Farmasi, 3(1), 32-43 Menggunakan Arang Aktif Dari Serbuk Gergaji Kayu Ulin (Eusideroxylon).
- Miskah, T. dkk.2021. Purification of Used Cooking Oil Using Activated Carbon Adsorbent from Durian Peel. Teknik Kimia dan Teknik Sipil. Universitas Seriwijaya. Universitas Australia. Sumatera dan Australia.
- Muljohardjo, M.2014. Nanas dan Teknologi Pengolahannya (Ananas comosus) (L) Merr). Liberty. Yogyakarta.
- Murniati, E.2006. Sang Nanas Bersisik Manis Di Lidah.Surabaya :Surabaya Intellectual Club.

- Murniati.2010. Sang nanas bersisik manis di lidah. Surabaya: Penerbit SIC
- Nurdianai Indah, Suwardjono, dan Kurniasari Laeli.2021. Pengaruh Ukuran Partikel
- Oko, Syarifuddin. Dkk.2020. Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Metode Adsorbsi
- Pakpahan, J. F., Tambunan, T., Harimby, A., dan Ritongga, M.Y.2013.Pengurangan FFA Dan Warna Dari MinyakJelantah Dengan Adsorben Serabut Kelapa Dan Jerami. Jurnal Teknik Kimia, 2(1), 31-36.
- Prabarini, N.2013. Pemanfaatan Tempurung Kemiri sebagai Bahan Karbon Aktif dalam PenyisihanLogam Besi (Fe) pada Air Sumur. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran"Jawa Timur. Surabaya.
- Ketaren, S.2011. Minyak dan Lemak Pangan, Penerbit Universitas Indonesia (UIPress), Jakarta.
- Redha, A.2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. Jurnal Belian , 9, 196-202.
- Roslizawaty, dkk.2013. Aktivitas Antibakterial.Jurnal Medika Veterinaria, Vol. 7, No. 2, Hlm. 91-94, ISSN : 0853-1943.
- Satuhu S., Supriyadi A.2013. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar.Jakarta; Penebar Swadaya
- Soedarya.2013. Agribisnis Nanas. CV. Pustaka grafika. Bandung.
- Suryadi,J.2019. ‘Pengaruh Ukuran Adsorben Kulit Pisang KepokTerhadap penurunan Nilai Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas’, Fluida, 12(2), Pp. 65–71.
- Susanti.2013. Kulit Pisang Sebagai Bahan Pakan Ternak. Penebar

Swadaya. Surabaya

Suwandi.2012. Pengembangan Potensi Antibakteri. Disertasi, Program
Doktor Ilmu Kedokteran Gigi Universitas Indonesia.

Tjitrosoepomo.2014. Taksonomi Tumbuhan. Gadjah Mada University
Press. Yogyakarta. Wahid Hasyim. Semarang

Widiyaningsih, B., & Mustamim, M.2021. Switching Behaviour of Non Muslim
Costumers to Indonesian Islamic Bank at The Jombang
Branch. INCOME: Innovation of
Economics andManagement, 1(1), 11-15.

Yuliana,dkk.2015. Penggunaan Adsorben untuk Mengurangi Kadar Free Fatty
Acid,Peroxide Value dan Warna Minyak
Goreng Bekas.