

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, R. (2014). Efisiensi Termal Kompor Tekan Minyak Jelantah (Pengaruh Rasio Optimal Campuran Minyak Jelantah Dan Kerosin). *Other Thesis, Politeknik Negeri Surabaya*, 4–19. [Http://Eprints.Polsri.Ac.Id/94/3/Bab Ii.Pdf](http://Eprints.Polsri.Ac.Id/94/3/Bab%20Ii.Pdf)
- Alamsyah, M., Kalla, R., & La Ifa, L. I. (2017). Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Proses Adsorpsi. *Journal Of Chemical Process Engineering*, 2(2), 22. <https://doi.org/10.33536/jcpe.v2i2.162>
- Artini, P., Astuti, K., Warditiani, N. (2013). Uji Fitokimia Ekstrak Etil Asetat Rimpang Bangle (Zingiber Purpureum Roxb.). *Jurusan Farmasi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana*, 2(4), 1–7.
- Astridwiyanti, A. A. B., Mahendra, A. N., & Dewi, N. W. S. (2019). Uji Efektivitas Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Staphylococcus Aureus ATCC 25923 Secara In Vitro. *Intisari Sains Medis*, 10(3), 482–486. <https://doi.org/10.15562/ism.v10i3.425>
- Bhawika, G. W., Sulistijono, L., Studi, P., & Manajemen, M. (2015). Pengukuran Kinerja Alat Despicing Dan Netralisasi Pada Proses Penjernihan Minyak Goreng Bekas. *Manajemen Teknologi XXIII*, 1–8.
- Depkes RI. (1985). Cara Pembuatan Simplisia. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Ergina, Nuryanti S, P., & Pursitasari, I. (2014). Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Pada Daun Palado (Agave Angustifolia) Yang Diekstraksi Dengan Pelarut Air Dan Etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 165–172.
- Fatimah, S., & Wardana Nur, S. (2019). *Kajian Daun Kemangi ( Ocimum Bacillium ) Sebagai Bacterial Deactivated Agent ( Bda ) Pada Sintesis*. V(1).
- Feranose. (2009). *Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan*. 2(5), 255. ???
- Gusviputri, A., Meliana, N., Aylanamawati, & Indraswati, N. (2013). Pembuatan Sabun Dengan Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Antiseptik Alami. *Widya Teknik*, 12(1), 11–21.
- Handayani, P. Astuti, & Rahmawati, A. (2013). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 19–24. <https://doi.org/10.15294/jbat.v1i2.2545>
- Hasbi, D. A. (2019). *Pembuatan Sabun Padat Dari Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu Sebagai Bahan Ajar Pada Materi Ilmu Kimia Dan Peranannya Di Sma*. 8(5), 55.

- Ingrath, W., Nugroho, W. A., & Yulianingsih, R. (2015). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Dengan Menggunakan Microwave (Kajian Waktu Pemanasan Dengan Microwave Dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades Dan Asam Sitrat) Windha. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1–8. <https://Jbkt.Ub.Ac.Id/Index.Php/Jbkt/Article/View/182/171>
- Irawan, C. (2013). *Dan Warna Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran*. 2(2), 29–33.
- Irmawati, E. (2013). *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas ( Alb ) Pada Minyak Yang Digunakan Oleh Pedagang Skripsi Oleh : Elis Irmawati Nim : 09C10104108 Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh - Aceh Barat*.
- Khuzaimah, S. (2016). Pembuatan Sabun Padat Dari Minyak Goreng Bekas Ditinjau Dari Kinetika Reaksi Kimia. *Teknik Kimia*, 2(2), 42–48.
- Kurnia, F., & Hakim, I. (2015). Dari Minyak Jarak Dan Soda Q Sebagai Upaya Meningkatkan Pangsa Pasar Soda Q. *Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro*.
- Mardiana, U., & Solehah, V. F. (2020). *Pembuatan Sabun Berbahan Dasar Minyak Jelantah Dengan Penambahan Gel Lidah Buaya Sebagai Antiseptik*. 20, 252–260.
- Naomi, P., Gaol, A. M. L., & Toha, M. Y. (2013). Pembuatan Sabun Lunak Dari Minyak Goreng Bekas Ditinjau Dari Kinetika Reaksi Kimia. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(2), 42–48.
- Nimah, F. (2017). Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Kulit Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*). *Skripsi*, 8–20.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A. (2019). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio Cholerae*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 8(2), 216. <https://Doi.Org/10.24843/Itepa.2019.V08.I02.P12>
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012). Analisis Penggunaan Dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjaja Makanan Di Food Court Uai. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 1(3), 147. <https://Doi.Org/10.36722/Sst.V1i3.52>
- Nurmahani, M. M., Osman, A., Abdul Hamid, A., Mohamad Ghazali, F., & Pak Dek, M. S. (2012). Short Communication Antibacterial Property Of *Hylocereus Polyrhizus* And *Hylocereus Undatus* Peel Extracts. *International Food Research Journal*, 19(1), 77–84.
- Pusparini, Y. S. (2007). *Isolasi Dan Identifikasi Saponin Pada Kecambah Kedelai (Glycine Max L.)*.

- Rohimah, S., & Kurniasih, E. L. I. (2015). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Bakteri Streptococcus Pyogenes*. 13, 213–227.
- Romadhoni. (2017). Isolasi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (Musa Balbisiana Abb) Dengan Metode Refluks Menggunakan Pelarut Hcl Encer. *Manajemen Pengembangan Bakat Minat Siswa Di Mts Al-Wathoniyyah Pedurungan Semarang*, 2–3.
- Sari, T. I., Kasih, J. P., & Sari, T. J. N. (2010). Dari Minyak Jarak. *Jurnal Teknik Kimia*, 17(1), 28–33.
- Shinta, D. Y., & Hartono, A. (2018). Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Costaricensis) Terhadap E.Coli, Staphylococcus Aureus, Dan Candida Albicans. *Sainstek: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(1), 26. <https://doi.org/10.31958/Js.V9i1.602>
- Shinthia, M. (2016). Pembuatan Sabun Padat (Rasio Tallow-Minyak Kelapa-Minyak Jagung). *Politeknik Negeri Sriwijaya*, 4–19.
- Simanjuntak, R. (2018). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Sabun Mandi Cair Merek “Lx” Dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4), 59–70.
- Sukeksi, L., Sianturi, M., & Setiawan, L. (2018). Pembuatan Sabun Transparan Berbasis Minyak Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia) Sebagai Bahan Antioksidan. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 7(2), 33–39.
- Viantini, F., & Yustinah, Y. (2016). Pengaruh Temperatur Pada Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas Dengan Buah Mengkudu. *Jurnal Konversi*, 4(2), 53. <https://doi.org/10.24853/Konversi.4.2.53-62>
- Waladi. (2015). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim*. 2(1), 3652.
- Wati Ibnu Hajar, E., & Mufidah, S. (2016). Penurunan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Bekas Menggunakan Ampas Tebu Untuk Pembuatan Sabun. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(1), 22–27. <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip>
- Yanty, Yuska Novi, & Siska, Vetrica Ade. (2017). Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Antioksidan Dalam Formulasi Sediaan Lotio. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(2), 166–172.
- Yuhantaka, N. (2018). Identifikasi Bakteri Vibrio Cholera Pada Terasi Tanpa Penambahan Dan Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Pewarna Alami. *Chinese Journal Of Sensors And Actuators*, 11(11), 45–55. <https://doi.org/10.1063/1.4914609>
- Zulkifli, M., & Estiasih, T. (2014). Sabun Dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit : Kajian Pustaka. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 170–177.

