

DAFTAR PUSTAKA

- Bahan Tambahan Pangan. SNI 01-0222-1995.
- Batchelor *et al.* 2013. *TBHQ*. <http://www.chemspider.com/Chemical-Structure.15235.html>. Diunduh pada 6 Januari 2014.
- Biskuit. SNI 01-2973-1992.
- Effendy De Lux Putra., (2004). *Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Dalam Bidang Farmasi*. Digitized by USU digital library.
- Harmita., (2004). *Petunjuk pelaksanaan validasi metode dan cara perhitungannya. Majalah Ilmu Kefarmasian*. UI. FMIPA UI. Jakarta
- Ibnu Gholib Gandjar dan Abdul Rohman., (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Edisi 1. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Iqbal, S., Anwar, F., (2005). *Antioxidant Properties and Components of Some Commercially Available Varieties of Rice Bran in Pakistan*.
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2004. *Tertier Hydroquinon*. http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecval/jec_2240.htm/ diunduh pada 6 Januari 2014.
- Ketaren, S., (1996). *Minyak dan Lemak Pangan*. Ed 1. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Melinda Meador and Wu Bugang., (2011). *Food Additive Tertiary Butylhydroquinone (TBHQ)*. National Food Safety Standard. Beijing.
- Merck Chemicals., (2014). *84124 tert-Butylhydroquinone untuk sintetis*. http://www.merckmilipre.com/indonesia/chemical/tert-butylhydroquinone/MDA_CHEM-841424/p_v6eb.s1Lr08AAAEWF.EfVhTI. Diunduh pada 6 januari 2014.
- Permenkes No. 722/MENKES/PER/IX/88.
- Richard D O'Brien., (2009). *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications*. Ed 3. CRC Press. Boca Raton Florida.
- Smith, J. et al., (2003). *Food Additives Data Book*. Blackwell science Ltd. UK.
- Watson, G. David. (2009). *Buku Ajar untuk Mahasiswa Farmasi dan Praktisi Kimia Farmasi, edisi 2*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.