

DAFTAR PUSTAKA

- Alfani, Selamat, dkk. 2014. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Minyak Hasil Penggorengan Berulang dengan Metode Titrasi Asam Basa dan Spektrofometer Fourier Transformation Infra Red (FTIR)*. *Jurnal Pharmascience*. 1(1):7-13. Diakses tanggal 28 Juni 2018
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Aminah, S. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan*. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1 (1): 8-11. Diakses tanggal 29 Mei 2018
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *SNI 01-3741-2002 Minyak Goreng*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Barlina, R. 2009. *Pengaruh Lama Pendiapan Santan, Cara Penyaringan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Virgin Coconut Oil (VCO)*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Manado. Diakses tanggal 29 Mei 2018
- Chairunisa. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Diakses tanggal 3 Juli 2018
- Derlean, Abdullah. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Kerusakan Minyak Kelapa*. *Bimafika*, 1: 19-26. Diakses tanggal 3 Juli 2018
- Fitriyah, Mariyatul. 2015. *Penilaian Mutu Fisik dan Mutu Kimia Minyak Sebagai Media Penggorengan Lauk Hewani (Bandeng Goreng) dan Lauk Nabati (Tahu Goreng) Pada Penyelenggaraan Makanan di RSUD Ngudi Waluyo Wlingi Kabupaten Blitar*. Karya Tulis Ilmiah Program Studi D-III Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Gaman, P.M. et al. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Hambali et al. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Bogor: PT. Agromedia Pustaka
- Irmawati, Elis. 2013. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) pada Minyak yang Digunakan oleh Pedagang Gorengan Diseputaran Jalan Manek Roo Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat*. *Aceh Barat*: Universitas Teuku Umar Meulaboh. Diakses pada tanggal 20 Maret 2018
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press

- Muchtadi, Tien, R. Dan Sugiono, 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Mukrie, Nursiah, dkk. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Lanjut*. Jakarta: Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Akademi Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Mulasari, S dan Utami, R. 2012. *Kandungan Peroksida pada Minyak Goreng di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta*. J.Kesehatan Masyarakat, 2 (1): 120-123. Diakses tanggal 30 Mei 2018
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Oktaviani, N.D. 2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida*. Jurnal Biomedika 1 (1) : 31-35. Diakses tanggal 29 Mei 2018
- Ovianti, R dan Montesqrit. 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Minyak Ikan dan Mikrokapsul Minyak Ikan*. Jurnal Peternakan Indonesia. 15(1) : 62-67. Diakses tanggal 29 Mei 2018
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2009. *Pengaruh Lemak Trans Terhadap Kesehatan Jantung*, MAKARA, Jurnal Sains, 13 (1). Diakses tanggal 14 Desember 2017
- Siswanto, Wahyu dan Mulasari, S.A. 2015. *Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Fortifikasi Vitamin A*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 1(2): 139-145. Diakses tanggal 28 Juni 2018
- Suciati, Fitri, dkk. 2015. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas Terhadap Daya Serap Minyak, Kadar Air, Susut Masak dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng*. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Diakses tanggal 3 Juli 2018
- Sudarmadji, dkk. 1982. *Bahan-bahan pemanis*. Yogyakarta: AGRITECH Fakultas Teknologi Peranian UGM.
- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sudarmadji, dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Suroso, A.S. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI. Diakses tanggal 14 Desember 2017

- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ulfah, Mariya, dkk. 2017. *Hubungan Kadar Kolesterol Total dengan Tekanan Darah pada Masyarakat Jatinangor*. Fakultas Kedokteran Universitas Padjajaran. Diakses tanggal 15 Juli 2018
- Widayat, 2007. *Studi Pengurangan Bilangan Asam, Bilangan Peroksida dan Absorbansi dalam Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Zeolit Alam Aktif*. Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan. 6(1): 7-12. Diakses tanggal 8 Mei 2018
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yusibani, Elin, dkk. 2017. *Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 9(1). Diakses tanggal 24 Juni 2018
- Yustinah, Hartini. 2011. *Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa*. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia
- Zahra, S.L., Dwiloka, B. Dan Mulyani, S. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Organoleptik pada Ayam Goreng*. Jurnal Agriculture, 2(1). Diakses tanggal 14 Desember 2017