

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, S. 2005. Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2005.(Skripsi). Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 348 hlm.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Goreng yang digunakan oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*, 2(3).
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 01-3741-2013 Tentang Mutu Minyak Goreng. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Densi, Selpia Sopianti., Herlina., & Handi Tri Saputra. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*. 2(2).
- Destri Ariani, Sahri Yanti, Dinar Suksmayu Saputri. 2017. Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*. 2(3). I S S N 2527-970x. Fakultas Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
- [Ditjenbun] Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. 2014. Pertumbuhan Areal Kelapa Sawit Meningkat. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/berita-362pertumbuhan-areal-kelapa-sawit-meningkat.html>. 10 September 2019.
- Ekwu, F. C., & Nwagu, A. 2004. Effect of Processing on The Quality of Cashew Nut Oils. *J. Sci. Agric. Food Tech. Environ.* 4:105-110.
- Fauziah, Saifuddin S, dan Ulfah N. 2013. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan.
- Febriansyah, Reza. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak pada Kacang Salut. Fakultas Teknologi Pertanian. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gunawan, Mudji TMA, Rahayu A. 2003: 6(3): 1-6 Analisis pangan: Penentuan angka peroksida dan asam lemak bebas pada minyak kedelai dengan variasi menggoreng. *Jurnal Sains dan Kimia Aplikasi*

- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta. 315 hlm.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Ketaren, S. (2005). Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Penerbit: Universitas Indonesia. Halaman 284.
- Kukuh, 2010. Minyak Goreng yang Baik. <http://www.kompasiana.com>. [Diakses 8/2021].
- Kusnandar, F. (2010). Kimia Pangan Komponen Makro. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Laelia, Rahma dan Pramudia Kurnia. (2019). Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Angka Asam dan Angka Peroksida Pada Berbagai Jenis Minyak. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia. Vol 3. No. 1, 23-34
- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N.C. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Pharmacon*, 5(4):155-161.
- Rauf, Rusdin. (2015). Kimia Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Rukmini, Ambar. 2007. Regenerasi Minyak Goreng Bekas dengan Arang Sekam Menekan Kerusakan Organ Tubuh. Seminar Nasional Teknologi 2007
- Siti NW, Tri Dewanti W, Kuntanti. 2001. Studi tingkat kerusakan dan keamanan pangan minyak goreng bekas (Kajian dari perbedaan jenis minyak goreng dan bahan pangan yang digoreng). Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2007). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Subiyantoro. 2003. Kajian pemucatan minyak goreng bekas dengan metode adsorpsi dan pengkelatannya. Tugas Akhir, Fakultas Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Stacey MN. 2009. Pengaruh Frekuensi Penggorengan Tahu Terhadap Penurunan Kadar Asam Lemak Tidak Jenuh pada Minyak Kelapa Sawit. (Skripsi). Universitas Maranatha. Bandung.

Winarni; Wisnu, S dan Sri, M. 2010. Penetralan dan Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menjadi Minyak Goreng Layak Konsumsi. Jurnal *UNNES* Vol 8 No. 1.

Winarno. F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zahra SL, Dwiloka B, Mulyani S. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Animal Agricultural Journal* ; 2(1): 253-260.