

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti dan Herliani, L. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonim. 2011. *Sejarah Makanan Masakan Rendang*. Dari <http://www.websejarah.com/2011/10/sejarah-makananmasakan-rendang-minang.html> [Diakses; 24 Juli 2013]
- Anonim. 2013. *Inilah Macam-macam Rendang dari Sumbar*. Dari <http://www.infosumbar.net/wisata/inilah-macam-macam-rendang-dari-sumbar/> [Diakses; 24 Juli 2013]
- Anonim. 2015. *Gelamai Khas Payakumbuh*. Dari <http://www.wisatasumbar.net/2012/08/galamai-khas-payakumbuh.html> [ Diakses; 9 Februari 2015]
- Anonim. 2015. *Pinyaram*. Dari <http://id.wikipedia.org/wiki/Pinyaram> [Diakses; 9 Februari 2015]
- Andrianto. 2008. *Rancangan Bangun Mesin Cetak Kue Dakak-Dakak Sistem Handataran Screw Dakak-Dakak pada Pelindungan pada Industri*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2 No 4.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemis*. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washinton DC.
- Azima, F. 1990. Laporan Penelitian dan Evauasi Sifat Fisiko Kimia dan Fungsionil Beberapa Jenis Tepung di Pasaran. Pusat Penelitian Universitas Andalas. Padang.
- Blumethal, M.M. 1996. *Frying technology*. Di dalam: *Bailey's Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology* 4th ed., Vol 3. Wiley-Interscience Publication. New York.
- Book, Chemical. 2010. CAS DataBase List. <http://www.chemicalbook.com> [diakses 25 September 2015]
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Dendeng Sapi*. Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Dodol*. Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Kerupuk Kulit* . Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional 2013. *Minyak Goreng*. Jakarta

- Chairunisa. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah*. [Skripsi]. Jakarta. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah.
- Dermawan, I. 1997. *Pengaruh Penambahan Tepung Sagu terhadap Karakteristik dan Cita Rasa Paniaram*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Dirham, E.R.1998. *Pendugaan Masa Kadaluarsamelalui Pengujian Masa Simpan dari Beberapa Produk Pangan Semi Basah Di Sumatera Barat*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Univesitas Andalas. Padang
- Dobarganes, M.C. 1998. *Regulation of Used Frying Fats and Validity of Quick Tests for Discarding The Fats*. *Grasas y Aceites* Vol.29 Facs 3-4.
- Edwar, Zulkarnain., H. Suyuthie., E. Yerizel., D. Sulastri. 2011. *Pengaruh Pemanasan terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung*. *J Indon Med Assoc*, Vol 61 No. 6
- Febriansyah, R. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak pada Kacang Salut*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fessenden, R. J dan Fessenden, J. S. 1982. *Kimia Organik Jilid II*. Pudjaatmaka, A.H., Penerjemah. Jakarta: Erlangga. Terjemahan dari: *Organic Chemistry Third Edition*
- Firdausi, K. Sofjan., H. Sugito., R. Amitasari., S. Murni. 2013. *Metode Elektrooptis sebagai Pendeteksi Radikal Bebas dan Prospek untuk Evaluasi Total Mutu Minyak Goreng*. *Indonesia Journal of Applied Physics* Vol.3 No.1 Hal.72. ISSN: 2089-0133
- Gaman, P.M. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gunawan., M. Triatmo., A. Rahayu. 2003. *Analisi Pangan : Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng*. *JSKA* Vol.VI No. 3
- Hawson, H 1995. *Foods and Oils Fat : Technology, Utilization, and Nutrition*. New York : Chapman and Hall
- HazDat. 2010. Database. Agency for Toxic Substances and Disease Registry (ATSDR), Atlanta, GA.
- Herlina, N, Ginting dan M Hendra. 2002. *Lemak dan Minyak* . Medan : . Universitas Sumatra Utara.

- Hikmawati, N. A. 2013. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Protein Rendang secara In Vitro*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang <http://id.wikipedia.org> [ diakses 25 September 2015]
- Irawati. 2001. *Identifikasi Proses dan Mutu Gelamai Payakumbuh*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Krishnamurthy, R.G.dan Vernon C. W. 1996. *Salad oil and oil-based dressings. Di dalam: Bailey's Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology* (4th ed., Vol 3). Wiley-Interscience Publication, New York
- Larasati, T. A .2013. *Pengembangan Sensor Antioksidan Berbasis Prussian Blue untuk Penentuan Kualitas Minyak Goreng*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi.Universitas Jember
- Luczaj, W., dan E. Skrzydlewska. 2003. *DNA Damage Caused by Lipid Proxidation Products*. Cell Mol. Biol. Lett. 8
- Muchtadi, T. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Mulasari, S. A. 2012. *Kandungan Peroksida Pada Minyak Goreng Di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta Tahun 2012*. Arc Com Health Vol.1 No.2
- Murni,S. 1996. *Analisa Mutu Gelamai*. Laporan PKL. Depertemen Perindustrian dan Perdagangan. Padang
- Nadia, L. 2006. *Kandungan Non Nutrisi Dan Bilangan Peroksida Kerupuk 'Kerupuk Jangek'*. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi, Volume 7, Nomor 2
- Ningsih, S. 2015. *Pengaruh Penambahan Daging Ikan Lele terhadap Peningkatan Protein Dendeng Daun Singkong*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Novia, W. 2014. *Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Mutu Rendang Di Sumbar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Nuraniza., B.P. Lapanporo., dan A. Yudha. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Sudut Polaritas Cahaya Menggunakan Alat Semiautomatic Polarymeter*.Prisma Fisika Vol.1 No.2



- Oktaviani, N. Di. 2012. *Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida*. Jurnal Biomedika Vol.1 No.1
- Pomeranz, Y. & C.E. Meloan. (1987). *Food Analysis Theory and Practise*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Panagan, A. T. 2011. *Analisis Kuantitatif dan Kualitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin(Pangasius pangasius) dengan Metoda Kromatografi Gas*. Jurnal Penelitian Sains Vo. 14 No.4(C)14409
- Paramitha, A. R. 2012. *Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Purnomo. 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT Grasindo
- Quaglia, G.B., dan Bucarelli, F.M. 2001. *Efective Process Control in Frying*. Di dalam : Rossell, J.B. (ed.). *Frying : Improving quality*. CRC Press. New York.
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Robertson, R.P., J. Harmon, P.O. Trans, Y. Tanaka, dan H. Takahashi. 2003. *Glucose toxicity in beta-cells: type 2 diabetes, good radical gone bad, and the glutathione connection*. Diabetes 52
- Rukmini, A. 2007. *Regenerasi minyak Goreng dengan Arang Sekam Menekan Kerusakan Organ Tubuh*. Seminar Nasional Teknologi ISSN:1978-9777
- Setiawati, T. 1992. *Dendeng Hasil Olahan Daging Tradisional Sebagai Bahan Makanan Bergizi*. Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat. Proyek Pengembangan Diversifikasi Pangan dan Gizi. Depertemen Pertanian. Jakarta
- Suharyanto. 2007. *Karakteristik Dendeng Daging Giling pada Pencucian (Leaching) dari Jenis Daging yang Berbeda*. Tesis. Sekolah Pascasarjana.IPB. Bogor
- Sulieman, M. 2001. *Antiradical Performance and Physicochemical Characteristics of Vegetable Oils upon Frying of French Fries: A Preliminary Comparative*. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry. [www.ejeafche.uvigo.es](http://www.ejeafche.uvigo.es). [22 Februari 2007]

- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan ke-1. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Salamah, U. 2007. *Hubungan Kualitas Minyak Goreng yang Digunakan Secara Berulang Terhadap Umur Simpan Keripik Sosis Ayam*. [Tesis]. Bogor. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sandra. A. 2008. *Penambahan Katekin Gambir Sebagai Antioksidan terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik rendang Telur*. Web Lp-Unand
- Sartika, R. A. D. 2008. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol.2 No. 4
- Sartika, R. A. D. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Makara Sains Vol.13 No. 1
- Semb, T. N. 2012. *Analytical Methods for Determination of The Oxidative Status in Oils*. [Thesis]. Norwegia. Department of Biotechnology. Norwegian University of Science and Technology
- Setyaningsih, D.A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharat Aksara.
- Stier, R.F. 2001. *The measurement of frying oil quality and authenticity*. Di dalam: Rossell, J.B. (ed.). *Frying : Improving quality*. CRC Press. New York.
- Syifa, A.Y Asy. 2013. *Pemanfaatan Sifat Optis Aktif Alami Untuk Kendali Mutu Minyak Goreng Menggunakan Lampu Pijar*. Berkala Fisika Vol.16 No.2 Hal 33-40 ISSN: 1410-9662
- Tuminah, S. 2009. *Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak tak Jenuh "Trans" terhadap Kesehatan*. Media Peneliti dan Pengembangan Kesehatan Vol.XIX Suplemen II
- Winarno. F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Zakaria, F.R. 1996. *Senyawa Radikal Dalam Dan Oleh Bahan Pangan*. Prosiding Seminar Senyawa Radikal Bebas dan Sistem Pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak terhadap Kesehatan dan Penangkalan. Kerjasama PAU IPB dengan Kedutaan Besar Perancis. Jakarta.