

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, Redaksi. (2008). Tempat makan favorit di 6 kota. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi pangan, teori praktis dan aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azeredo. H M C. Faria, JAF dan M.A.A.P. da silva. (2004). Minimization of Peroxide Formation Rate in Soybean Oil by Antioxidant Combination. Journal of Food Research Internasional.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2012). Kamus besar bahasa Indonesia. <http://www.kbbi.web.id>. Diakses 3 Januari 2016
- Bintang, Maria. (2010). Biokimia Teknik Penelitian, Jakarta: Erlangga.
- BSN (1995). Minyak Goreng. SNI 01-3741-1995. Badan Standardisasi Nasional.
- Cahanar, P. & Suhanda, I (2006). Makan sehat hidup sehat. Jakarta: Kompas Media Utama, pp: 180-183.
- Chalid S Yadi. Muawanah A dan Jubaedah I . (2008). Analisa radikal bebas pada minyak goreng pedagang gorengan kaki lima: Valensi volume 1.
- Clarkson. P. Thompson. H.S (2000) Antioxidants: what role do they play in physical activity and health, J. Clin Nutr. Biochem, 72: 637S-46S
- Djarmiko, Enni (2000). Proses penggorengan dan pengaruh terhadap sifat fisiko kimia minyak dan lemak, Diktat yang tidak dipublikasikan, Jurusan Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Febriansyah, Reza (2007). Mempelajari pengaruh penggunaan berulang dan Aplikasi adsorben terhadap kualitas minyak dan tingkat penyerapan minyak pada kacang sulut. Fakultas teknologi pertanian Institut pertanian bogor. Bogor.
- Hadyathma, R. Ismail (2010). Gambaran perilaku para pekerja jalan raya tentang penggunaan antioksidan dan tindakan pencegahan dalam menangkal radikal bebas di kecamatan Medan Amplas. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Halliwell, B dan Gutteridge, J.M.C (2000). Free radical in biologi and medicine. Newyork : Oxford University Press.
- Halliwell, B, J.M.C. Gutteridge (1999). Free Radicals in Biology and Medicine. New York: Oxford University Press.

- Halliwel, B. & Whiteman, M (2004). Measuring reactive species and oxidative damage in vivo and in cell culture, how should you do it and what do the results mean? *Br J Pharmacol*, 142: 231-55
- Hambali, Erliza dkk (2007). *Teknologi Bionergi*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Hamilton, R.J., and Rossell, J.B (1986), *Analysis of oils and fats*, Alvisier Applied Sci. Publisher, London.
- Harahap, P.I., Mohamad Sadikin. Sunarti dan Azizahwati. (1995). 8 Pencegahan penurunan kandungan total senyawa – SH dala plasma tikus keracunan CCI Oleh sari bawang prei. *Majalah kedokteran Indonesia Volume: 45, No.4*.
- Hermanto, S., Muawanah, A. dan Wardhani, P (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta*.
- Hidayat, Arif Meftah. (2013). Manfaat dan Kegunaan Tanama Pisang.<http://www.anakagronomy.com/2013/05/manfaat-dan-kegunaan-tanaman-pisang.html>. Diakses tanggal 10 Oktober 2016.
- Hishino, H., et.al (2000). *Cancer prevention by carotenoid and curcumin*, in Bidlack W.R., et.al., editor, *Phytochemical as Bioactive Agent*, Lancaster Tehnomic Publishing Co. Inc., 161- 165.
- Ide, pangkalan (2007). *Seri Diet Korektif-Diet Cabbage Soup*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Kalt, W.,C.F.Forney,A. Martin, dan R.L.Prior (1999). *Antioxidant capacity, vitamin C, phenolics and anthocyanins after fresh storage of small fruits*. *Journal Of Agriculture and Food Chemistry*. 47: 4634644
- Karki kavita (2014). What is free radical structure. www.meritnation.com . diakses tanggal 5 April 2016.
- Kasijadi, F. (2006). *Penerapan Agribisnis Berbasis Pisang Spesifik Lokasi Pisang Mas dan Agung*. Pertanian BB2TP. BPTP Jawa Timur.
- Ketaren S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Khairuman, Amri K. (2006). *Budidaya lele Dumbo secara intensif*. Jakarta: UI press.
- Kordi, K. M. G. H. (2010). *Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal*. Andi. Yogyakarta : Lily Publisher

- KPU (2015). Jumlah penduduk Sumatera Barat tahun 2015. (<http://www.kpusumbarprov.go.id>). Diakses 10 Oktober 2015.
- Kumala M. (2003). Peran asam lemak tak jenuh jamak dalam respon imun. Majalah GizMindo.
- Lieberman, M. and Marks, A.D. (2009). *Basic Medical Biochemistry: A Clinical Approach 3rd ed.* Philadelphia: Lipincott Williams & Wilkins.
- Medanense, Herbarium. (2011).Klasifikasi Pisang Kepok. Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi, Tien. R dan Sugiyono (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murray RK, Granner DK, Rodwell VW. (2009). Harper's Illustrated Biochemistry. 27th Ed. USA: McGraw-Hill Companies.
- Nabet BF (2002). Zat gizi dan antioksidan penangkal senyawa radikal pangan dalam sistem biologis reaksi biomolekuler, dampak terhadap kesehatan dan penangkalan, Prosiding Seminar, Pusat Studi Pangan dan Gizi-IPB dan Kedutaan Besar Prancis Jakarta, Bogor.
- Pham-Huy et al (2008). Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health. Int J Biomed Sci 4:89-96.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D. A. (2008). Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Penyunting: Wisnu Broto. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Prasetyawan, E.A (2007). Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Para Penjual Gorengan di lingkungan Kampus Universitas Jember. <http://digilib.unej.ac.id>. Diakses 13 Januari 2016.
- Sartika, Ratu Ayu Dewi (2009). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) Terhadap pembentukan asam lemak trans. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Depok.
- Suhardjo dan Kusharti C.M. (2010). Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suryhudoyo Purnomo. (1993). Oksidan, antioksidan, dan radikal bebas. Surabaya: simposium oksidan dan antioksidan,
- Sutiah, K., Sofjan Firdausi., & Wahyu Setia Budi. (2008). Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias, *Berkala Fisika*. 11(2). Hlm. 53-58

Suyanto, S Rachmatun. (2008). Budi Daya Ikan Lele. Depok: Penebar Swadaya.

Utama, Apriananda. (2013). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Membeli Minyak Goreng Curah. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Widayat, Suherman & Haryani, K. (2006). Optimasi Proses Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Dengan Adsorbent Zeolit alam: Studi Pengurangan Bilangan Asam. Jurnal Teknik Gelagar.

Wijaya. (2013). Manfaat Buah Asli Indonesia. Jakarta: PT Gramedia.

Winarno, F. G (1999). Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat. Jakarta: Balai Pustaka.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.

Winarno, F. G (2004). Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

