

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah (2007). Pengaruh gorengan dan intensitas penggorengan terhadap kualitas minyak goreng. *Jurnal Pilar Sains*, 6(2): 45-50.
- Aisyah S, Budiman H, Ginting DF, Aliza D, Salim MN, Balqis U, *et al* (2015). Efek pemberian minyak jelantah terhadap gambaran histopatologis hati tikus putih (*Rattus novergicus*). *Jurnal Medika Veterinaria*. 9(1): 26-29.
- Aladedunye FA, Przybylski R (2009). Degradation and nutritional quality changes of oil during frying. *J Am Oil Chem Soc*, 86: 149-156.
- Aminah S (2010). Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol.01 no.01: 7-14.
- Aminah S, Teguh J (2010). Praktek penggorengan dan mutu minyak goreng sisa pada rumah tangga di RT V RW III kedung mutu tembalang semarang. *Jurnal Unimus*, 261-267.
- Annisa (2014). Analisis beberapa parameter kimia dari minyak goreng yang mengalami penggorengan berulang. Fakultas Farmasi Universitas Andalas. Skripsi.
- Ayu DF, Farida HH (2010). Evaluasi sifat fisiko kimia minyak goreng yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan di kecamatan tampan kota pekanbaru. *SAGU ISSN: 1412-4424*, 9(1): 4-14.
- BSNI (2013). SNI 3741: Minyak Goreng. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chairunnisa (2013). Uji kualitas minyak goreng pada pedagang gorengan di sekitar kampus UIN syarif hidayatullah jakarta. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah. Skripsi.
- Dahlan MS (2010). Besar sampel dan cara pengambilan sampel dalam penelitian kedokteran dan kesehatan. Jakarta: Salemba Medika.
- Dany AA, Sastri S, Anas E (2016). Pengaruh pemberian diet tinggi minyak sawit terhadap kadar trigliserida darah tikus wistar. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2): 338-342.
- Dewi MT, Hidajati N (2012). Peningkatan mutu minyak goreng curah menggunakan absorben bentonit teraktivasi. *Jurnal Kimia UNESA*, 1(2): 47-52.

- Fauziah, Sirajuddin S, Najamuddin U (2013). Analisis kadar asam lemak bebas dalam gorengan dan minyak bekas hasil penggorengan makanan jajanan di workshop unhas. *Jurnal Gizi UNHAS*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Gunawan, Muji T, Rahayu A (2003). Analisis pangan: Penentuan angka peroksida dan asam lemak bebas pada minyak kedelai dengan variasi menggoreng. *JSKA*, vol.VI no.3.
- Manan MHA (2009). *Membuat reagen kimia di laboratorium*. Jakarta: Bumi Aksara
- Ilmi IMB, Khomsan A, Anna S (2015). Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama proses penggorengan di rumah tangga indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2): 61-65.
- Ketaren S (2008). *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta: UI Press.
- Khomsan A (2004). *Pangan dan gizi untuk kesehatan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Leong XF, Salimon J, Mustafa MR, Jaarin K (2011). Effect of repeatedly heated palm olein on blood pressure-regulating enzymes activity and lipid peroxidation in rats. *Malays J Med Sci*, 19(1): 20-29.
- Leong XF, Ng CY, Jaarin K, Mustafa MR (2015). Effects of repeated heating of cooking oils on antioxidant content and endothelial function. *Austin Journal of Pharmacology and Therapeutics*, 3(2): 1-6.
- Marlina L, Ratnawati (2015). Pengaruh penambahan ekstrak kulit manggis terhadap ketahanan oksidasi minyak goreng curah. *Jurnal IPTEK*, 1(1): 34-38.
- Mulasari S, Utami R (2012). Kandungan peroksida pada minyak goreng di pedagang makanan gorengan sepanjang jalan prof dr soepomo umbul harjo Yogyakarta tahun 2012. *Jurnal Universitas Udayana*, 1 (2).
- Paramitha AR (2012). Studi kualitas makanan gorengan pada penggunaan minyak goreng berulang. Universitas Hassanudin, Fakultas Pertanian, Teknologi Pertanian. Skripsi.
- Pasaribu N (2004). Minyak buah kelapa sawit. *Jurnal Fakultas Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara*.

- Prananda N (2011). Pengaruh lama penyimpanan minyak goreng baru (curah dan kemasan) ditinjau dari parameter warna, bau, kadar air dan bilangan asam. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas. Skripsi.
- Putra Y (2014). Studi kualitas minyak goreng yang dipakai pedagang gorengan di kecamatan pauh, kota padang. Fakultas Farmasi Universitas Andalas. Skripsi.
- Putri SID (2015). Kualitas minyak goreng pedagang di jalan umbul harjo. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah. Skripsi.
- Sari AR, Alioes Y, Semiarty R (2014). Screening kandungan plastik pada minyak goreng yang terdapat pada gorengan di jati padang. Jurnal Kesehatan Andalas, 3(3): 358-364.
- Sari LN, Nurlita F, Maryam S (2014). Analisis kualitas minyak goreng yang digunakan pedagang ayam goreng kaki lima di singaraja. E-Journal Kimia Visualitas Universitas Pendidikan Ganesha, 2 (1).
- Sartika RA (2009). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (Deep Frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. Makara Sains, 13 (1): 23-28.
- Siswanto W, Mulasari SA (2015). Pengaruh frekuensi penggorengan terhadap peningkatan peroksida minyak goreng curah dan fortifikasi vitamin A. Jurnal KESMAS Universitas Ahmad Dahlan, 9 (1): 1-10.
- Suroso AS (2013). Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. Jurnal Kefarmasian Indonesia, vol 32: 77-88.
- Sutiah K, Firdausi S, Budi SW (2008). Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. Berkala Fisika: 1410-9662. Vol. 11 no. 2: 53-58.
- Tarmizi. 2014. Pembuatan pereaksi kimia. Padang: Penerbitan dan Percetakan UNP PRESS.
- Utami TP (2015). Konversi minyak goreng curah ke kemasan sederhana. Kementerian Perdagangan Indonesia, Pusdiklat Perdagangan. <http://www.kemendag.go.id/pusdiklat/news/wawasan/33> - Diakses Januari 2017.
- Winarno FG (2004). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia.

Xian TK, Omar NA, Ying LW, Hamzah A, Raj S, Jaarin K *et al* (2012). Reheated palm oil consumption and risk of atherosclerosis: evidence at ultrastructure level. Hindawi Publishing Corporation, Evidence Based Complementary and Alternative Medicine, 2012: 1- 6.

Yulia E, Mulyati AH, Farida N (2012). Kualitas minyak goreng curah yang berada di pasar tradisional di daerah jabodetabek pada berbagai penyimpanan. Jurnal Ilmiah.

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

