

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Sumatera Barat dalam Angka. Padang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7873:2009. Batas Maksimum Cemar Logam Berat dalam Pangan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3741:2013. Minyak Goreng. Jakarta
- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods Of Analysis Of AOAC International. Arlington, Virginia. USA.
- Abdullah. 2007. Pengaruh Gorengan dan Intensitas Penggorengan Terhadap Kualitas Minyak Goreng. Jurnal Pilar Sains 6(2):45-50
- Adriani, M., dan Wijatmadi, B., 2012. Pengantar Gizi Masyarakat. Kencana Prenada Media Group. Jakarta. Hal 1-14
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. Bahan Toksik dalam Makanan. PT Remaja Rosdakarya Offset. Bandung. Hal 36-50
- Anonym, 2012. Bleng, Bahan Kimia Mirip Boraks Biasa Dipakai untuk Kerupuk. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-1950663/bleng-bahan-kimia-mirip-boraks-biasa-dipakai-untuk-kerupuk> [ 10 Juli 2018 ]
- Anonym, 2013. Pengertian dan Standar Makanan Jalanan. [www.indonesianpublichealth.com/makanan-jajanan/](http://www.indonesianpublichealth.com/makanan-jajanan/) 16 Jul 2013. [17 Mei 2017]
- Anonym, 2015. Keamanan Pangan. <http://mediakom.sehatnegeriku.com/keamanan-pangan/> [13 Februari 2018].
- Anonym, 2018. Aneka Gorengan ( Tahu, Bakwan, Pisang, Tempe, dll) <https://mobile.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=4433979>. [20 April 2018]
- Day, Jr, R.A, Underwood, A.L ( Pudjaatmaka ). 1986. Analisis Kimia Kuantitatif. PT Erlangga. Jakarta. Hal 90-120
- Eddy, 2017. Bahayanya Dan Ciri Makanan Yang Mengandung Boraks Atau Bleng <https://www.tipscaraterbaik.com/bahayanya-dan-ciri-makanan-yang-mengandung-boraks-atau-bleng.html> [ 10 Juli 2018 ]
- Fitriani, E. 2016. Analisis Kandungan Timbal pada Makanan Jajanan Gorengan Siswa Sekolah Kota Padang. Jurusan Teknik Lingkungan. Universitas Andalas

- Gandjar, I.B., Rohman, Abdul., 2012. Kimia Farmasi Analisis. Pustaka Pelajar. Yogyakarta. Hal 30
- Hariyadi, P. 2007. Upaya Peningkatan Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan Melalui Ilmu dan Teknologi. IPB. Bogor. Hal 60 – 67
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta Hal 20-50.
- Khaira, K. 2016. Pemeriksaan Formalin pada Tahu yang Beredar di Pasar Batusangkar Menggunakan Kalium Permanganat (KMnO<sub>4</sub>) dan Kulit Buah Naga. [Skripsi]. Jurusan Tarbiyah. STAIN Batusangkar
- Kristianigrum, S. Spektrofotometer Serapan Atom dan Penggunaannya. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/susila-kristianigrum-dra-msi/4.pdf>. [6 September 2017]
- Linder. M.C, 2010. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme Dengan Pemakaian Secara Klinis. Department of Chemistry. California State University. Fullerton. USA. Diterjemahkan oleh Aminuddin Paraklasi dan A.Y. Amwila. Hal : 330 – 333.
- Manis, 2013. Pengertian, Fungsi, Manfaat, Tujuan dan Jenis-Jenis Kemasan Terlengkap. <http://www.pelajaran.co.id/2017/13/pengertian-fungsi-manfaat-tujuan-dan-jenis-jenis-kemasan.html> [12 Oktober 2017]
- Mariati K. 2006. Pengaruh Frekuensi Penggorengan dan Perendaman Kulit Pisang Kepok terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Minyak Kelapa Sawit Sisa Pakai. Skripsi. S1 PKK Konsentrasi Tata Boga. Jurusan Teknologi Jasa Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Mehlenbacher, V.C. 1960. The Analysis of Fats and Oils. Verlag The Garrad Press. Champaign (illinois).
- Mualifa, S.(2009).Penentuan Angka Asam Thiobarbiturat dan Angka Peroksida pada Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian dengan Karbon Aktif dari Biji Kelor (*moringa oleifera*, lamk).Skripsi. Jurusan kimia Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Mulasari. 2012. Kandungan Peroksida pada Minyak Goreng di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta. [Skripsi] Jurusan Kesehatan Masyarakat. Universitas Ahmad Dahlan
- Mulasari, 2013. Bahaya Minyak Goreng. <https://uad.ac.id/id/bahaya-miyak-gorengan> [ 10 Juli 2018 ]

- Mulyadi, T. 2015. Pengertian, Ciri dan Sifat Timbal. Budisma.net [21Maret 2018]
- Nurhasnawati, H. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedangan Gorengan. Akademi Farmasi Samarinda. Kota Samarinda.
- Paramitha, A.R.A. 2012. Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 20-30.
- Palar, H. 1994. Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat. PT Rineka Cipta. Jakarta. Hal 1-40
- Presiden Republik Indonesia. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Rofieq, Ainur. 2017. Analisis Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Dalam Jajanan di Lingkungan Sekolah Menengah Atas Propinsi Jawa Timur Indonesia. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Rohimah, Nur. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks Pada Tahu Pasar Tradisional di Daerah Ciputat. [Skripsi] UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. Hal 25-31
- Salmiah. 2015. Mutu Minyak Goreng pada Makanan Gorengan di Perumnas Toddopuli Kota Makassar. Media Gizi Pangan VX (2):5-10
- Silvana, D. H. 2012. Penghambatan Oksidasi Lipida Ikan Tuna Oleh Air Jahe Selama Penyimpanan Dingin. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Setiawan, E.R. 2011. Jajanan Anak di Sekolah Bagaikan Dua Sisi Mata Uang. <https://www.infodokterku.com/index.php/en/91-daftar-isi-content/macam-macam-info/yang-perlu-anda-ketahui/154-jajanan-anak-di-sekolah-bagaikan-dua-sisi-mata-uang> [ 9 Juli 2018]
- Sikanna, R. 2016. Analisis Kualitatif Kandungan Formalin Pada Tahu yang Dijual Di beberapa Pasar di Kota Palu. Kovalen, 2(2). Hal 85-90
- Slamet, J.S. 2017. Kesehatan Lingkungan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta: Hal 117.
- Sudarmadji, S., Haryono,B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Suroso, A.S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Asam Lemak Bebas dan Kadar Air. Pusat Biomedis dan Teknologi dasar kesehatan Kemenkes RI. Jakarta. Hal 20.
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor. Hal 29-38

Syarfaini. 2014. Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Public Health Science Journal* Volume VI No. 2. Hal 30

Tubagus, I. 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks dalam Bakso Jajanan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(4). Hal 142-147

Vera, 2011. Analisis Logam Timbal (Pb), Timah (Sn), dan Kadmium (Cd) dalam Buah Lengkeng Kemasan Kaleng Secara Spektrofotometri Serapan Atom. [lib.ui.ac.id/file?file=digital/20290776-S950-Analisis%20logam.pdf](http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20290776-S950-Analisis%20logam.pdf). [6 September 2017]

Wahyuni, Sri. 2017. Identifikasi Mutu Ayam Goreng Tepung yang Dijajakan di Pinggir Jalan di Kecamatan Kuranji Kodya Padang. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 6-30.

