

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2016. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemost, Inc.
- Ardiansyah. 2016. Pertumbuhan *Salmonella sp.* dengan variasi konsentrasi bawang putih (*allum sativum*) pada telur asin. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan, 3(1) : 1-16.
- Asih, N. 2010. Kualitas Sensoris Dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCL dan Ekstrak Daun Jati. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2002. SNI 01-3741-2002. Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bedogni, G and N. C. Battistini. 2002. Effects of cooking and storage on the nutritional value of eggs. Artikel. Wiley online library.
- Belietz, H. D., W. Grosch and P. Schieberle. 2009. Food Chemistry. Springer Science & Business Media : Berlin.
- Bouchon, P. 2009. Understanding oil absorption during deep-fat frying. Advance in Food and Nutrition Research, 57 : 209-234.
- Budiyanto., M. Zuki dan M. S. Hutasoit. 2012. Ketahanan minyak goreng kemasan dan minyak curah pada penggorengan kerupuk jalin. Jurnal Agroindustri, 2(1) : 34-40.
- Dana, D and I. S. Saguy. 2006. Mechanism of oil uptake during deep -fat frying and the surfactant effect-theory and myth. Advance in Colloid and Interface Science. 128-130. 267-272.
- Dwiloka, B., B. E. Setiana dan D. Karuniasih. 2021. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan perioksida dan asam lemak bebas pada ayam goreng. Sains Teknologi Manajemen Jurnal, 1(1) : 13-17.
- Febrianto., A. Setianingsih and A. Riyani. 2019. Determination of free fatty acid in frying oils of various foodstuffs. IJCE, 2(1) : 1-6.
- Fuadillah, S., A. A. Amalia dan K. W. Nur. 2021. Pelatihan food photography bagi kelompok UKM kuliner Kecamatan Rappocini Kota Makassar. Kacanegara. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 4(2) : 151-158.
- Gotoh, N and S. Wada. 2006. The importance of peroxida value in assesing food quality and food safety. JAOCS, 83 (5) : 473-474.
- Hapsari, A. A.T., E. Y. Sani dan I. Fitriana. 2020. Pengaruh lama penggorengan terhadap uji fisikokomia (kadar lemak, kadar air, tekstur) dan uji organoleptic keripik pisang awak dengan vaccum frying. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 15 (1) : 1-7.

- Husnah dan Nurlela. 2020. Analisis bilangan peroksida terhadap kualitas minyak goreng sebelum dan sesudah dipakai berulang, *Jurnal Universitas PGRI Palembang*, 5(1) : 65-71.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Istikomah. 2018. *Analisa Eksternalitas Peternakan Ayam terhadap Pendapatan Masyarakat dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Pada Peternakan Ayam Mas Desa Karang Sari Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan)*. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung.
- Juliano, P., S. Clark., T. Koutchma., M. Ouattara., J. W. Mathews, C. P. Dunne and G. V. Barbosa. 2007. Consumer and trained panel evaluation of high pressure thermally treated scrambled egg patties. *Journal of Food Quality*, 30 : 57-80.
- Kemkes. 2013. *Permenkes RI No 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI. Jakarta.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khorunnisa, Z., A. S. Wardana dan R. Rauf. 2019. Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2) : 81-90.
- Lam, M.K., K.T. Lee and A.R. Mohamed. 2010. Homogenous, heterogenous and enzymatic catalysis for transesterifikasi of high free fatty acid oil (waste cooking oil) to biodiesel. *Biotechnology Advances*, 28 : 500-518.
- Latif, A. N., A. H. Burhan., Y. P. Rini dan A. Mardiyansih. 2021. Analisis kadar lemak bebas dan kadar air dalam minyak jelantah sawit. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2) : 73-82.
- Marlina, L dan I. Ramdan. 2017. Identifikasi kadar asam lemak bebas pada berbagai jenis minyak goreng nabati. *TEDC*, 11(1) : 53-59.
- Marsigit, W., Budiyanto dan Mukhsin. 2011. Analisis penurunan kualitas minyak goreng curah selama penggorengan kerupuk jalin. *Jurnal AgroIndustri*, 1(2) : 55-62.
- Memon, I. N, S., M. Naonasi., S. Asif., T. Shah and M. B. Peerzado. 2015. Economic analysis of poultry egg production in Quetta District Balochistan. *Journal Fisheries Livest Production*, 3(1): 3-7.
- Mujadin, A., S. Jumianto dan R. L. Puspitasari. 2014. Pengujian kualitas minyak goreng berulang menggunakan metode uji viskositas dan perubahan fisis. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 2(4) : 229-233.

- Nimalaratne, C., D. L. Lutz., A. Schieber and J. Wu. 2012. Effect of domestic cooking methods on egg yolk xanthophylls. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 : 2547-12552.
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum dan N. Caesariana. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksisida pada minyak goreng yang digunakan pedagang di jl. a. w sjastranegara samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1) : 25-30.
- Orthofer, F. T and G. R. List. 2007. Initial quality of frying oil. *Deep Frying : Second Edition (Chemistry, Nutrition, and Practical Applications)*. (Editor M. D. Erickson). AOCS Press. Illinois. 33-48.
- Pathare, P. B., U. L. Upa and F. A. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods. *Food and Bioprocess Technology*, 6: 36-60.
- Priyonggo, R. Y. 2017. Pengaruh karakteristik makanan dan pelayanan terhadap Keputusan pembelian konsumen di restoran khas Kraton Yogyakarta. (Skripsi). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Raharjo, S. 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rosida, N dan R. Windraswara. 2017. Hygiene dan sanitasi pedagang jajanan di lingkungan SD/MI. *Jurnal of Health Education*, 2(1) : 80-85.
- Rozzabri, A., A. Izyannie., A. M., M. M. Yusoff and M.R. Fitriy. 2020. Effect of leavening agents in better system on quality of deep-fried chicken breast meat. *Food Research*, 4 (2) : 327-334.
- Samia, R. R., N. D. Lorenzo., B. V. L. Barbosa., A. L. F. Fonseca., C. A. Nunes and S. C. Bastos. 2022. Lipid quality of fried and scrambled eggs prepared in different frying medium. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 29.
- Septiva, D. R. 2013. Pengaruh jumlah daging balut (*Monopterus albus*) dan penambahan *Puree wortel (Daucus carota)* pada hasil jadi kerupuk. *e-journal Boga*, 2(3) : 95-103.
- Setiarto, H. B. 2021. Teknik Menggoreng Makanan yang Baik Untuk Kesehatan. Guepedia. Jakarta.
- Setyaningsih, D., I. Iswan., H. Baha dan E. V. Erviana. 2021. Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah cangkang telur menjadi produk mozaik dan pupuk organik di wilayah Kampung Cerewed Kelurahan Duren Jaya Bekasi Timur. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. 1(1) : 1-8.
- Sidiq. 2014. Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Ayam Legorn Setelah Disuntikkan dengan Ekstrak Black Garlic. (Skripsi). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

- Sihombing, B and L. Pandiangan. 2018. The role of food innovation pizza andaliman in improving tourist interest to Lake Toba. *Jurnal Darma Agung*, 26 (3) : 749-761.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging Kambing. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksidia, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 3(2) : 77-88.
- Trinita, W dan I. Yanuar. 2014. Analisis Kuantitatif Bahan Pewarna. (Laporan Praktikum). Pendidikan Teknologi Agroindustri. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Tugiyanti, E. dan N. Iriyanti. 2012. Kualitas eksternal telur ayam petelur yang mendapat ransum dengan penambahan tepung ikan fermentasi menggunakan isolate produser antihistamin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2): 44-47.
- Ujong, A. E., N. J. T. Emelike., F. Owuno and P. N. Okiyi. 2023. Effect of frying cycles on the physical, chemical and antioxidant properties of selected plant oils during deep-fat frying of potato chips. *Food Chemistry Advances*, 3 : 1-8.
- Widodo, E. 2018. Ilmu Ternak Unggas. Penerbit UB-Press. Malang.
- Winarno, F. G. 2010. Enzim Pangan (Edisi Revisi). M-Brio Press. Jakarta.
- Yulia, E. P., Zulkifli dan Setyohadi. 2014. Pengaruh lama perebusan dan lama penyaringan dengan kualiti tanah liat terhadap mutu keripik biji durian (*Durio zibethinus Murr*). *Journal Rekayasa Pangan dan Pertanian USU*, 2(3) : 5.
- Yunitasari, F., A. Jayanegara and N. Ulupi. 2023. Performance, egg quality, and immunity of laying hens due to natural carotenoid supplementation a meta-analysis. *Food Sci Anim Resour*, 43(2) : 282-304.