

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R. dan S.U. Kristiana. 2024. Pengaruh cita rasa dan kualitas pelayanan terhadap minat beli pada rumah makan bebek senjay bumbu hitam “cak risky” kasihan UMY (cabang seturan Yogyakarta). Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Manajemen. 3(2).
- Adrian, S. 2005. Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng yang Beredar di Kota Medan Tahun 2005. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Aminah, S. 2010. Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptic tempe pada pengulangan penggorengan. Jurnal Pangan dan Gizi. 1(1): 7-14.
- Andarwulan, N., F. Kusnadar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Annis, S.N. 2014. Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman ajanan di SDN I-IX Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Hidayatullah. Jakarta.
- AOAC. 2012. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemost, Inc.
- Ariyani, F.R. 2005. Sifat Fisik dan Palabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2021. Koordinator Statistik Kecamatan Pauh. Badan Pusat Statistik. Padang
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-3741-2002. Minyak Goreng. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3820-1995. Sosis Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Castillo. P.M.M., T.D. Lesly., T.D. Sandy., D.A. Correa. and R.J.M. Gomez. 2021. Mass transfer during atmospheric and vacuum frying of chorizo. Journal Food Science.
- Cornelius, H.W., Iswoyo., S. Adi., dan S. Maria. 2024. Sifat fisikokimia sosis daging domba dengan variasai metode pemasakan. Jurnal Triton, 15(2): 423-433.
- Cvengros, J. dan Z. Cvengrosova. 2004. Minyak dan lemak bekas goreng dan pemanfaatannya dalam produksi metil ester asam lemak tinggi. Biomass Bioenergy. 27: 173-181.

- Davidek, J., J. Velisek., and J. Pokorny (2004). Chemical Changes during Food Processing. Elviesier. Amsterdam.
- Dwiloka, B., B.E. Setiani., dan D. Karuniasih. 2021. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan peroksida dan asam lemak bebas ayam goreng. Sains Teknologi Manajemen Jurnal. 1(1).
- Ericson, M.C. 2002. Lipid oxidation of muscle foods. New York.
- Feriana, C., C. Lusiana., dan L. Frans. 2016. Karakteristik fisikokimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta wortel. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2): 7-12.
- Garnida. 2015. Pengantar Pendidikan Inklusif. Refika Aditama. Bandung
- Gotoh, N. and S. Wada. 2005. The importance of peroxide value in assessing food quality and food safety. Journal of the American Oil Chemist Society. 83(5): 473-478
- Hadiwiyoto. 1993. Teknologi Hasil Perikanan. Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Herliana, I. Darmawan., dan A.S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Agroteknologi. 9(2): 134.
- Husnah dan Nurlela. 2020. Analisa bilangan peroksida terhadap kualitas minyak. Jurnal Universitas PGRI Palembang. 1(1): 65-71.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi maillard pembentuk cita rasa dan warna pada produk pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Jamaluddin, P. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khairani, I., C. Efrilia., S.A. Badres., dan A.P. Nurandi. 2024. Pengolahan makanan ringan corndog sosis sebagai peluang bisnis usaha kecil. Jurnal Ekonomi. 3(1).
- Kulkarni, M.G., and A.K. Dalai. 2006. Waste cooking oil an economical source for biodiesel: A review. 2901-2913.
- 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.

Leviana dan Paramitha. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan alat Pengering *Electrical* Oven. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.

Martin A.J., and S. Van Boekel. 2005. Formation of flavour compounds in the Maillard reaction. *Journal of Biothechnology Advances*. 24: 230-233.

Meliasari, D. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Sumedang.

Moreira, R.G., J.E. Palau and X. Sun. 1995. Deep-fat frying of tortilla chips: An engineering approach. *Journal of Food Technology*. 49: 146-150.

Nkekesi, B., P. Ameyia, G. Aboagye, and N.K. Kortei. 2023. Street-vended grilled beef sausages as potential vehicles of bacterial and fungal pathogens: an exploratory survey in Ho, the capital city of the volta region of Ghana. *Journal Food Science and Nutrition*.

Nugraheni, M. 2013. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta

Nurhasnawati. H., R. Supriningrum, dan N. Caesariana. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(1):25- 30.

Oroszuari, B.K., E. Bayod, I. Sjöholm, and E. Tornberg. 2006. The mechanism controlling heat and mass transfer on frying of beef burgers mass transfer evolution during frying. *Journal of Food Engineering*. 76 (2): 169-178

Panagan, A. T., H. Yohandini, dan M. Wulandari. 2012. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3, omega-6, dan karakterisasi minyak ikan patin (*Pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains*. 15: 2-6.

Park, J.M. and J.M. Kim. 2016. Monitoring of used frying oils and frying chicken nuggets using peroxide value and acid value. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 36(5): 612-616.

Pathare. P. B., U. L. Upara and F.A. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods. *Food and Bioprocess Technology*. 6: 36-60.

Pramono. 2002. Penanganan dan Pengolahan Daging. PT Balai Pustaka. Jakarta.

Rosdiana, A. dan R.A. Ingka. 2019. Karakteristik mutu kadar air, kadar abu dan organoleptik pada penyedap rasa instan. *Journal of Agritech Science*. 3(2).

- Rukmini, A. dan S. Raharjo. 2010. Pattern of peroxide value changes in virgin coconut oil (VCO) due to photo oxidation sensitized by chlorophyll. *Journal of the American Oil Chemists Society*. 87: 1407-1412.
- Safarudin, B., N.Y. Ahmad., dan I.M. Rita. 2022. Pengaruh kualitas produk dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian tokkebi snacks malang. *Jurnal Ilmu Sosial*. 1(2).
- Setiyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sharoba., E.S. Abdul and H.H. Hafez. 2014. Production and evaluation of gluten free biscuits as functional foods for celiac disease patients. *Journal of Agrolimentary Process and Technologies*. 20(3): 203-214.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suryadi., A. Rohanah., L.A Harahap. 2016. Uji suhu penggorengan keripik salak pada alat penggorengan vacuum (vacuum frying) tipe vacuum pump. *Jurnal Rekayasa Pangan*. 4(1): 116-121
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suwetja, I.K. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Media Prima Aksara. Jakarta.
- Tshabalala, P.A., P.E Styrdom., E.C Webb., and H.L de Kock. 2003. Meat quality of designated South African indigenous goat and sheep breeds. *Meat Science*. 65 (1):563-570
- Warsito, H dan Rindiani. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2007. Pangan Fungsional dan Minuman Berenergi. M-brio press. Bogor
- Winarno, F.G. 2010. Enzim Pangan (Edisi Revisi). M-Brio Press. Jakarta.
- Yaranoglu, B., M. Zengin., M. Gokce., and O.Z. Avcilar. 2023. Chemical composition of meat from different species of animals. *Journal of Agriculture Environment and Food Sciences*. 7(3): 581-587
- Yustinah dan Hartini. 2011. Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dan Sabut Kelapa. Prosiding Seminar. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta