

DAFTAR PUSTAKA

1. Ketaren S. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Jakarta: UI Press;2008
2. Fennema OR. Food chemistry. 3 ed. USA: Marcel Dekker. Inc; 1996
3. BPS. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting, 2007-2018. Badan Pusat Statistiska. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2018.html> Diakses September 2019
4. Aladedunye FA, Przybylski R. Degradation and nutritional quality changes of oil during frying. [Journal of the American Oil Chemists' Society](#). 2009;86:149–56
5. [Aniolowska M](#), [Zahran H](#), [Kita A](#). The effect of pan frying on thermooxidative stability of refined rapeseed oil and professional blend. [J Food Sci Technol](#). 2016;53(1):712–20
6. [Falade AO](#), [Obboh G](#). Thermal oxidation induces lipid peroxidation and changes in the physicochemical properties and β -carotene content of arachis oil. [International Journal of Food Science](#).2015;2015:1–7
7. Mariod A, Matthaus B, Eichner K, Hussein IH. Frying quality and oxidative stability of two unconventional oils. [Journal of the American Oil Chemists' Society](#).2006;83(6):529-38
8. Aminah S, Isworo JT. Praktek penggorengan dan mutu minyak goreng sisa pada rumah tangga di RT V RW III kedungmundu tembalang semarang. Laporan Penelitian Internal Unimus.2010;2010:261-7
9. Rauf R. Kimia pangan. Yogyakarta: Andi Cetakan;2015
10. BSN. Minyak goreng. badan standardisasi nasional. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/9013> Diakses September 2019
11. Mulasari SA, Utami RR. Kandungan Peroksida pada minyak goreng di pedagang makanan gorengan sepanjang jalan prof. dr. soepomo tahun 2012. [Arc. Com. Health](#). 2012;1(2):120-23
12. Ayu DF, Hamzah FH. Evaluasi sifat fisiko-kimia minyak goreng yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan di kecamatan tampan kota pekambaru. [E-Journal Universitas Riau](#). 2010;9(1):4-14
13. Megawati M, Muhartono. Konsumsi minyak jelantah dan pengaruhnya terhadap kesehatan. [Majority](#). 2019;8(2):259-64
14. Sutejo IR, Dewi R. Kerusakan sel hati dan peningkatan kolesterol serum mencit akibat pemberian minyak goreng bekas pakai. [Jurnal IKESMA](#). 2012;8(1):9-16

15. Suroso AS. Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 2013;3(2): 77-88
16. Pangestuti DR, Rohmawati S. Kandungan peroksida minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan tembalang kota semarang. *Amerta Nutrition*. 2018;2(2):205-11
17. Budimarwanti. Analisis lipida sederhana dan lipida kompleks. <http://ebookbrowse.com/analisis-lipid-pdf-d168043856> Diakses Oktober 2019
18. Shewfelt RI, editors. Ilmu pangan. Jakarta: EGC; 2013
19. Yulia E, Mulyati AH, Farida N. Kualitas minyak goreng curah yang berada di pasar tradisional di daerah jabodetabek pada berbagai penyimpanan. *Ekologia*. 2017;17(2):29-38
20. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M, editors. Ilmu pangan. Jakarta: UI-Press; 2010
21. Winarno FG. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka;2004
22. Sutiah K, Firdausi S, Budi SW. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*. 2008;11(2):53-58
23. Djuma AW. Effect frequency frying on peroxide number to cooking oil in packaging. *Jurnal Info Kesehatan*. 2014;13(2):796-803
24. Aryani T, Utami FS, Sulistyaningsih, Ulfah IA. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kerusakan asam lemak omega-3 pada air susu ibu (ASI). *KESMAS*. 2016;10(2):169-76
25. Sartika RAD. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (*deep frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Jurnal Makara Sains*. 2009;13(2):23-28
26. BPS. Statistik kelapa sawit indonesia 2017. Badan Pusat Statistik <https://www.bps.go.id/publication/2018/11/13/b73ff9a5dc9f8d694d74635f/statistik-kelapa-sawit-indonesia-2017.html> Diakses Oktober 2019
27. GAPKI. Mengenal minyak sawit dengan beberapa karakter unggulnya. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia. <http://gapki.id/wp-content/uploads/2016/04/Buku-Mengenal-Minyak-Sawit-Dengan-Beberapa-Karakter-Unggulnya-GAPKI.pdf> Diakses Oktober 2019
28. Kahar. Biodisel minyak jelantah. *Journal of Biotechnology*. 2004;5(10):901-6
29. Martin CA, Milinsk MC, Visentainer JV, Matsushita M, De-Souza NE. Trans fatty acid-forming processes in foods: a review. *Annals of the Brazilian Academy of Sciences*. 2007;79:343-50

30. Micha R, Mozaffarian D. Trans fatty acids: effects on cardiometabolic health and implications for policy. *Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids*. 2008;79(3-5):147-52
31. Arwieta FV, Yustinah. Pengaruh temperatur pada proses pemurnian minyak goreng bekas dengan buah mengkudu. *Konversi*. 2014;4(2):53-62
32. Leong XF, Ng CY, Jaarin K, Mustafa MR. Effects of repeated heating of cooking oils on antioxidant content and endothelial function. *Austin Journal of Pharmacology and Therapeutics*. 2015;3(2):1-7
33. Ananto AS, Wulan AJ, Oktafany. Pengaruh pemberian minyak jelantah terhadap perbedaan rerata kerusakan gambaran histologi jaringan usus halus tikus jantan (*rattus norvegicus*) galur sprague dawley. *Medical Profession Journal of Universitas Lampung*. 2017;7(5):187-93
34. Ilmi IMB, Khomsan A, Marliyati SA. Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama penggorengan dirumah tangga indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2015;4(2):61-5.
35. Widayanti E. Oksidasi biologi, radikal bebas dan antioksidan. *Jurnal Unissula*. 2012;50(128):1-7
36. Kumar V, Abbas AK, Aster JC, editors. *Buku ajar patologi robbins*. Edisi 9. Jakarta: EGC; 2015.p. 7-21
37. Li S, Tan HY, Wang N, Zhang ZJ, Lao L, Wong CW, Feng Y. The Role of oxidate stress and antioxidant in liver disease. *International Jurnal of Molecular Science*.2015;16(11):26087-124
38. Aisyah S, Budiman H, Florenstina D, Aliza D, Salim MN, Balqis U, Armasyah T. Efek pemberian Minyak Jelantah terhadap gambaran histopatologi tikus putih (*rattus norvegicus*). *Jurnal Medika Veterinaria*. 2015;9(1):26-9
39. Botham KM, Mayes PA, editors. *Pengangkutan dan penyimpanan lipid*. In: Murray RK, editors. *Biokimia harper*. Edisi 29. Jakarta: EGC; 2012. p. 264-76
40. Theise ND, editors. *Hati, kandung empedu dan saluran empedu*. In: Kumar V, Abbas AK, Aster JC, editors. *Buku ajar patologi robbins*. Edisi 9. Jakarta: EGC; 2015. p. 614-32
41. Mitchell RN, editors. *Pembuluh darah*. In: Kumar V, Abbas AK, Aster JC, editors. *Buku ajar patologi robbins*. Edisi 9. Jakarta: EGC; 2015. p. 328-38
42. Shastry CS, Ambalal PN, Himanshu J, and Aswathanarayana BJ. Evaluation of Effect of Reused Edible Oils On Vital Organs of Wistar Rats. *Nitte University Journal of Health Science*. 2011;1(4):10-5
43. Zhou Z, Wang Y, Jiang Y, Diao Y, Strappe P, Prenzler P, et al. Deep-fried Oil Consumption in Rats Impairs Glycerolipid Metabolism, Gut Histopathology and Microbiota Structure. *Lipids in Health and Diseas*. 2006;15(86):1-11
44. Mitchell RN, editors *Jantung*. In: Kumar V, Abbas AK, Aster JC. *Buku ajar patologi robbins*. Edisi 9. Jakarta: EGC; 2015. p. 368-81

45. Aisyah S, Balaqis U, Friyan EK. Histopatologi jantung tikus putih (*Rattus norvegicus*) akibat pemberian minyak jelantah. *Jurnal Medika Veterinaria*. 2014;8(1):87-90
46. Noventi W, Hanriko R, Imanto M. Pengaruh pemberian minyak jelantah terhadap gambaran histopatologi ginjal tikus putih (*Rattus norvegicus*) jantan galur *sprague dawley*. *Jurnal Agromedicine*. 2019;6(1):159-66
47. Sukandarrumidi. Metodologi penelitian petunjuk praktis untuk peneliti pemula. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2012
48. Zakir M. Uji mutu kualitas minyak goreng (bilangan peroksida). https://www.academia.edu/9518500/UJI_MUTU_KUALITAS_MINYAK_GORENG Diakses Desember 2019
49. JDIH Kemendag RI. Peraturan Menteri Perdagangan RI nomor 36 tahun 2020 tentang minyak goreng sawit wajib berkemas. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. <http://jdih.kemendag.go.id/peraturan/detail/1986/2> Diakses Mei 2020
50. Lempang IR, Fatimawali, Pelealu NC. Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan di manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSTRAT*. 2016;5(4):155-61
51. Siswanto W, Mulasari SA. Pengaruh frekuensi penggorengan terhadap peningkatan peroksida minyak goreng curah dan fortifikasi vitamin A. *Jurnal KESMAS Universitas Ahmad Dahlan*. 2015;9(1):1-10
52. Abdullah. Pengaruh gorengan dan intensitas penggorengan terhadap kualitas minyak goreng. *J Pilar Sains*. 2007;6(2):45-50
53. Nurhasnawati H, Supriningrum R, Caesariana N. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di Jl. A. W Sjahranie Samarinda. 2015;1(1):25-30

