

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, V.L. 2014. *Perbandingan Kandungan Timbal (Pb) Pada Minyak Sebelum dan Sesudah Penggorengan yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Dilingkungan Universitas Sam Ratulangi Manado*. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. Manado. hal 2
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official of Methods of Analyses Association (18<sup>th</sup> Ed)*, Association Analytical Chemist, Washington, D.C
- Ardalina. 2012. *Analisa Kadar Timbal (pb) Pada Gorengan yang Disajikan Menggunakan Penutup Pada Kawasan Traffic Light Kota Medan Tahun 2012*. [Skripsi]. Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara.hal 1-2
- Asmawit dan Hidayati. 2014. *Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan Penggorengan Vakum*. Pontianak : *Jurnal Litbang Industri Pangan* 4(2) : Hal 115-121
- Bintang, I.A.K dan Nataamijaya. 2005. *Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (Curcuma domestica Val.) dalam Ransum Boiler*. [SKRIPSI]. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan. Banjarmasin. Hal. 34-38
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Cara Uji Kimia – Bagian 5: Penentuan Kadar Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada Produk Perikanan*, SNI 2354.5: 2011, BSN. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2009. SNI 7378: 2009. *Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan*. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2011. *Biskuit*. SNI 2973: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2013. SNI 3741: 2013. *Minyak Goreng*. Jakarta
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal 45-46
- Chandra , B. 2007. *Pegantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Damongilala LJ. 2009. *Kadar Air dan Total Bakteri pada Ikan Roa (Hemirhampus sp) Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda*. *Jurnal Ilmiah Sains* 9(2): 190-198

- Dewi, N. 2012. *Untung Segunung Bertanam Aneka Bawang*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal. 428
- Dixit, S. Pandey RC, Das M and Khanna SK. 1995. *Food Quality Surveillance on Colours in Eatbles Sold in Rural Market of Uttar Pradesh*. *J. Food Sci. Technol.* 32: 375-376
- Edmond, J.B., Senn, T.L., Andrew, F.S., dan Halfarce, F.G. 1983. *Fundamentals Of Holticulture*. Mc Graw Hill Book, Co. Inc., London. Hal 277
- Fitriani, E. 2016. *Analisis Kandungan Timbal pada Makanan Jajanan Gorengan Siswa Sekolah Kota Padang*. *Jurnal Teknik Lingkungan*. Universitas Andalas
- Heryanti, E. 2016. *Kebiasaan Makan*. (diunggah 28 Mei 2016)
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Muchtadi. T.R. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabet CV. Hal 279-291
- Muthmainnah, A. 2013. *Pengaruh Lama Waktu Pajan Terhadap Kadar Timbal (Pb) Dalam Makanan Jalanan Gorengan Dilingkungan Workshop Universitas Hasanuddin Makasar*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar*. Makasar. hal 2-3
- Navianti, D. 2012. *Pengaruh Perendaman Dengan Kertas Koran Dalam Air Panas Terhadap Kadar Timbal (Pb) Pada Ikan Asin*. *Jurnal Kesehatan Poltekes Kemenkes Palembang*. Palembang. Hal. 03
- Nurhasnawati, H., R. Supraningrum, dan N. Caesariana. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedangang Gorengan di Jl. A. W. Sjahranie Samarinda*. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 1(1): 25-30
- Perdana, A. P. 2016. *Analisis Kandungan Timbal Pada Gorengan yang Dijual Sekitar Pasar Ulakan Tapakis Padang Pariaman Secara Spekrfotometri Serapan Atom*. *Jurnal Kesehatan Andalas* 2017;6 (3). Padang. hal 490-494.
- Pratiwi, F. 2003. *Pengembangan Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium L.Schot) Menjadi Keripik Dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri [Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Rahayu, W.P. 2000. *Aktifitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogendan Perusak*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XI, No. 2

- Rose C, D.K. dan Abdul Rohim, T. 2014. *Penilaian Risiko Paparan Asap Kendaraan Bermotor Pada Polantas Polrestabes Surabaya Tahun 2014. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga*. Surabaya. Hal 47
- Sari, W. P. 2015. *Kualitas Dan Daya Terima Sala Lauak Dengan Penambahan Bayam Dan Ikan Segar Sebagai Makanan Anak Balita. Jurnal Universitas Negeri Padang* 2015. Padang. hal 02
- Seswati, U. 2016. *Identifikasi Ikan Teri Asin Kering yang Diolah di Sentral Pengolahan Perikanan Pasie Nan Tigo (SP<sub>3</sub>N) Kota Padang. Jurnal Universitas Andalas*. Padang. Hal. 04
- Setyaningsih, D.,A. Apriyantono., dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit IPB Press. Bogor. hal 180
- Siwi BH, Damardjati DS. 1986. *Perkembangan dan Kebijakan Produksi Beras Nasional*. Makalah disampaikan pada Konsultasi Teknik Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Jakarta
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta. Hal.137
- Sulihandari, H. 2013. *Herbal Sayur dan Buah Ajaib*. Trans Idea Publishing. Yogyakarta. Hal. 206
- 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
- Tuloly, Z. 2013. *Analisis Kandungan Timbal (pb) Pada Jajanan Pinggir Jalan Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo*. [Skripsi]. Gorontalo. Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo. hal 2
- Warisno, dan Dahana, K. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 124
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 138
- Wiriyanta, B. 2002. *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal. 92
- Zaelani, A. 2012. Kandungan Gizi Pada ikan. Dari <http://Kandungan-gizi-pada-ikan.html> diakses pada 28 Desember 2018