

DAFTAR PUSTAKA

1. Fitriana. Analisis perbandingan sikap konsumen dalam memilih produk minyak goreng kemasan dan curah (studi kasus ibu rumah tangga di Kota Pekanbaru). *JOM FEKON*. 2015;2(1):1-14.
2. Soraya N. Mengenal produk pangan dari minyak sawit. Jakarta: PT Penerbit IPB Press; 2013.
3. Kementerian Pertanian RI. Buletin Konsumsi Pangan Semester 2 Tahun 2019. 2019. http://epublikasi.pertanian.go.id/epublikasi/buletin/konsumsi/2019/Buletin_Konsumsi_S2_2019/files/assets/basic-html/page46.html - Diakses Maret 2021.
4. Honerlaw JP, Ho YL, Nguyen XMT, Cho K, Vassy JL, Gagnon DR, et al. Fried food consumption and risk of coronary artery disease: The Million Veteran Program. *Clinical nutrition*. 2020;39(4):1203-1208.
5. Kalogianni EP, Karapantsios TD, Miller R. Effect of repeated frying on the viscosity, density, and dynamic interfacial tension of palm and olive oil. *Journal of Food Engineering*. 2011;105(1):169-179.
6. Siswanto W, Mulasari SA. Pengaruh frekuensi penggorengan terhadap peningkatan bilangan peroksida minyak goreng curah dan fortifikasi vitamin A. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2015;9(1):1-10.
7. Abdullah. Pengaruh gorengan dan intensitas penggorengan terhadap kualitas minyak goreng. *Jurnal Pilar Sains*. 2007;6(2):45-50.
8. Choe E, Min DB. Chemistry of deep-fat frying oils. *J Food Sci*. 2007 Jun;72(5):77-86.
9. Askopandian S, Swamy GJ, Hajjul H. Deep fat frying of foods: A critical review on process and product parameters. *Critical review in food scien and nutrition*. 2020;60(20):3400-3413.
10. Sartika RAD. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Journal of Science*. 2010;13(1):23-28.
11. Oktaviani ND. Hubungan lamanya pemanasan dengan kerusakan minyak goreng curah ditinjau dari bilangan peroksida. *Jurnal Biomedica*. 2009;1(1):31-32.
12. Suroso AS. Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 2013:77-88.
13. Aminah S. Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada pengulangan penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2010;1(1):7-14.
14. Widodo H. Pemanfaatan minyak cengkeh sebagai antioksidan alami untuk menurunkan bilangan peroksida pada produk minyak goreng. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*. 2020;5(1):77-90.
15. Pangestuti DR, Rohmawati S. Kandungan peroksida minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan tembalang kota Semarang. *Amerta Nutrition*. 2018;2(2):205-211.

16. Almatsier S. Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2002:58-76.
17. Warner K. Impact of high-temperature food processing on fats and oils. Impact of processing on food safety. 1999:67-77.
18. Maxwell SRJ, Lip GYH. Free radicals and antioxidants in cardiovascular disease. *British Journal of Clinical Pharmacology*. 1997;44:307–317.
19. Kadandale S, Marten R, Smith R. The palm oil industry and noncommunicable diseases. *Bull World Health Organ*. 2019 Feb 1;97(2):118-128.
20. Mellema M. Mechanism and reduction of fat uptake in deep-fat fried foods. *Trends in Food Science & Technology*. 2003;14:364-73.
21. Gustiana A. Perbedaan bilangan peroksida pada minyak goreng kelapa sawit dengan penggorengan berulang dari kemasan bermerek dan tidak bermerek (skripsi). Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. Padang;2017.
22. Kusumawaty Y, Edwina S, Sifqiani NS. Sikap dan perilaku konsumen minyak goreng curah dan kemasan di kota Pekanbaru. *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Bisnis*. 2019;3(2):111-122
23. Shavana BD, Darus HMB, Lubis SN. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan dan penawaran minyak goreng curah di kota Medan. *Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics*. 2014;3(3):15210.
24. Fisriza A. Analisis tataniaga cabai merah keriting di kota Padang (studi kasus Pasar Raya Padang). Agribisnis. Universitas Andalas. 2012.
25. Badan Standarisasi Nasional. Minyak goreng SNI 3741:2013. 2013. <http://lib.kemenerin.go.id/neo/detail.php?id=231088> - Diakses Desember 2020.
26. Rengga WDP. Karbon aktif: perpanjangan masa pakai minyak goreng. Yogyakarta: Deepublish;2020.
27. Muchtadi D. Pengantar ilmu gizi. Bandung: Alfabeta; 2009:19-22.
28. Beck ME. Ilmu gizi dan diet hubungannya dengan penyakit-penyakit untuk perawat dan dokter. Yogyakarta: CV Andi Offset Yogyakarta. 2011.
29. Ketaren S. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Jakarta: UI-Press;1986.
30. Sutiah K, Firdausi S, Budi SW. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*: 1410-9662. 2008;11(2):53-58.
31. Bukhori M, Tutik E. Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian minyak goreng bimoli pada ibu rumah tangga desa kebonagung kecamatan purworejo kota pasuruan. *Jibeka*. 2017;11(2):11-20.
32. Almatsier S. Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2002:58-76.
33. Xian TK, Omar NA, Ying LW, Hamzah A, Raj S, Jaarin K et al. Reheated palm oil consumption and risk of atherosclerosis: evidence at ultrastructure level. *Hindawi Publishing Corporation, Evidence Based Complementary and Alternative Medicine*. 2012:1-6.
34. Dahlan MS. Besar sampel dan cara pengambilan sampel dalam penelitian kedokteran dan kesehatan. Jakarta: Salemba Medika; 2010.

35. Utami TP. Konversi minyak goreng curah ke kemasan sederhana. Kementerian Perdagangan Indonesia, Pusdiklat Perdagangan. 2015. <http://www.kemendag.go.id/pusdiklat/news/wawasan/33> - Diakses Januari 2021.
36. Yustinah Y, Noviyanti S, Hasyim UH, Syamsudin AB. Pengaruh penambahan kitosan dalam pembuatan plastik biodegradabel dari rumput laut gracilaria sp dengan pemlastik sorbitol. Prosiding Semnastek. 2019:1-6.
37. Nainggolan B, Susanti N, Juniar A. Uji kelayakan minyak goreng curah dan kemasan yang digunakan menggoreng secara berulang. Jurnal Pendidikan Kimia. 2016;8(1):45-57.
38. Simbolon JP. Uji kerusakan minyak pada penggunaan minyak goreng curah dan kemasan secara berulang (skripsi). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Medan. Medan;2014.
39. Putri SID. Efek lama pemanasan terhadap perubahan bilangan peroksida minyak goreng yang berpotensi karsinogenik pada pedagang gorengan di Kelurahan Pasar Minggu tahun 2015 (skripsi). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta;2015.
40. Marlina L, Ratnawati. Pengaruh penambahan ekstrak kulit manggis terhadap ketahanan oksidasi minyak goreng curah. Jurnal IPTEK. 2015;1(1):34-38.
41. Yulia E, Mulyati AH, Farida N. Kualitas minyak goreng curah yang berada di pasar tradisional di daerah Jabodetabek pada berbagai penyimpanan. Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup. 2017;17(2):29-38.
42. Mubarak S. Pengaruh penyimpanan minyak jelatah terhadap bilangan peroksida. JIKI Jurnal Ilmiah Kesehatan IQRA. 2017;5(1):42-47.
43. Dewi MT, Hidajati N. Peningkatan mutu minyak goreng curah menggunakan absorben bentonit teraktivasi. Jurnal Kimia UNESA. 2012;1(2):47-52.
44. Ayucitra A, INdraswati N, Francisco G, Yudha A. Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. Widya Teknik. 2013;10(1):1-10.
45. Rohmawati S, Pangestuti DR, Widjajanti L. Perbedaan jumlah bilangan peroksida minyak goreng dengan penambahan bawang merah dan bawang putih sebagai antioksidan alami (pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan tembalang kota semarang tahun 2016). Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. 2017;5(1):307-314.
46. Aisyah Y, Rasdiansyah R, Muhaimin M. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 2014;6(2):28-32.
47. Ayu DF, Farida HH. Evaluasi sifat fisiko kimia minyak goreng yang digunakan oleh pedagang makanan jajanan di kecamatan tampan kota pekanbaru. Jurnal Sagu. 2010;9(1):4-14.