

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(1), 7-14. Retrieved from <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>
- Aminullah, Kuswandi, D., Rahmawati, SI. 2018. Perubahan Sifat Fisikokimia Minyak Sawit Bekas Pakai (Jelantah) Pada Penggorengan Daging Ayam. *Jurnal Pertanian*, 9(1), 31-42.
- Andaka, G. 2008. Hidrolisis Minyak Biji Kapuk Dengan Katalisator Asam Klorida. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Sains & Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.
- Andari, S. 2013. Perbandingan Penetapan Kadar Ketoprofen Tablet Secara Alkalimetri Dengan Spektrofotometri-UV. *Jurnal Eduhealth*, no. 2 (2013): 69-137.
- Angelina, 2012. Evaluasi Sifat Fisika – Kimia Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan Di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. *Jurnal Pertanian Universitas Riau*.
- Ani Radiati, “Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai,” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5, no.1 (2016): 16-22, <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.32>
- Ayu, A., Farida R. dan Saifudin Z. 2016. Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Goreng Terhadap Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas dengan Metode Alkalimetri. *CERATA Journal of Pharmacy Science*. 1-7.
- Bajoka, N., Nora, S., Anna, J. 2016. Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan Yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*, no. 1(2018): 45-57
- Departemen Perindustrian SNI 01-3741-2013.
- BSN, 2019. Minyak goreng sawit-SNI 7709:2019.
- Fanani, N dkk. 2018. Analisis Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai yang Digunakan oleh Pedagang Penyetan didaerah Rungkut Surabaya Dirinjau dari Kadar Asam Lemak Bebas (ALB). *Jurnal Iptek*, no. 2 (2018): 59-66

- Ghidrus, M., Turtoi, M., Boskou, G., Niculita, P. & Stan, V. 2010. Nutritional and health aspects related to frying. *Romanian Biotechnological Letters*, 15(6)
- Husnah, Nurlela, Agus.W. 2020. Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Ditinjau Dari Kandungan Asam Lemak Bebas dan Perubahan Warna. *Jurnal Redoks*, no. 2 (2020): 96-107
- Irawati, A. (2018). Pembuatan dan Pengujian Viskositas dan Densitas Biodiesel Dari Beberapa Jenis Minyak Jelantah. *Jurnal Fisika Fakultas Sains dan Teknologi*,
- J, Tangka, 2010. Pengaruh Penambahan Sari Batang Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Terhadap Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida Pada Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Teknik Enzimatis. *JIK Volume 4 No. 2*
- Kalapathy, U. and Proctor, A., 2000, A New Method for Free Fatty Acid Reduction in Frying Oil Using Silicate Films Produced from Rice Hull Ash, *JAACS*,
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. UI Press.
- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. UI Press.
- Lemgang, I.R., Fatimawali, & Pelealu, N.C. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Pharmakon*, 5(4): 155-161
- Malik, A. dan Rohimah H. S. L. 2015. Potensi Tanaman Buah Merah Dan Prospek Pengembangannya di Provinsi Papua. *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Pertanian*.
- Mary Astuti et al., "Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia," *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, no. 4 (2000): 322–25, <https://doi.org/10.1046/j.1440-6047.2000.00176.x>.
- Mariana, R. R., Kirana, T. M., Hidayati, L. 2014. *Analysis on the quality change of tempeh, carfish and fried chicken as the effect of the repetitive used cooking oil. Study Program of fara boya, Departement of Industrial Technology, Stare University of Malang. Indonesia.*
- Mulyati, T. A., Fery E. P. dan Prima A. L. 2015. Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit. *Jurnal Wiyata*. 2(2). 62-68.

- Noriko, N., Dewi E., Analekta T.P., Ninditasya W. dan Widhi W. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di *Food Court UAI. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 1(3). 147-154.
- Nurhasanawati. H, Supriningrum. R, Caesariana. N. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan. 1(1):25-30
- Padmaningrum, T.R. (2008). Titrasi Iodometri. *Jurnal Kimia Yogyakarta*.
- Paramitha, Andi, R. A. 2012. Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. Jurusan Teknologi Pertanian. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rohmawati, S., Pangestuti R. D. 2017. Perbedaan Jumlah Bilangan Peroksida Minyak Goreng Dengan Penambahan Bawang Merah dan Bawang Putih Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 5 No 1 Januari 2017.
- Santika, M. A. W dan I. W. M. (2020). Penetapan Kadar Tablet Asetosal Dengan Metode Asidi-Alkalimetri. *Scientific of Mandalika*, 4(10), 88-100.
- Santriwati, Zainuddin A, Meliahsari R. 2020. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Jelantah yang Digunakan Makanan Jajanan Gorengan Di Sepanjang Jalan H. Abd. Silondae Kecamatan Mandonga Kota Kendari Tahun 2020. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*. 1(2020): 57-64.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 392). 77-88.
- Syafrudin, I. P. (2020). Kandungan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Pedagang di Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Padang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia* , 364-370
- Ulfindrayani, I. F., & A'yuni, Q. (2018). Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Kadar Air Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Jurnal Farmasi* , 17-22.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama