

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Firina., Retnaningsih Johan, Irni Rahmayani. (2010). *Perilaku penggunaan minyak goreng serta pengaruhnya terhadap keikutsertaan program pengumpulan minyak jelantah* di kota Bogor.
- Astuti, T.D., (2019). Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *Borneo Journal of Medical Laboratory*
- Ati, Vinsensius M., Rony S. Mauboy, and Murni S. R. A. Keneng. (2020) “*Pengujian Kadar Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa (Cocos nucifera L.) Kelentik.*” *Jurnal Biotropikal Sains*, vol. 17, no. 2, pp. 24–30.
- Bajok, 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
- BSN, (2019). Minyak goreng sawit-SNI7709:2019.
- Fanani, N., dan Ningsih, E. (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)
- Husnah., Nurlela. (2020) *Analisa bilangan peroksida terhadap kualitas minyak goreng sebelum dan sesudah dipakai berulang.* *Jurnal Redoks* 5.1 (2020): 65-71.
- Lempang, I.R, Fatimawali , Nancy C. Pelealu. (2014). *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado.* Program Studi Farmasi FMIPA Unsrat Manado
- Irawati, A. (2018). *Pembuatan dan Pengujian Viskositas dan Densitas Biodiesel Dari Beberapa Jenis Minyak Jelantah.* *Jurnal Fisika Fakultas Sains dan Teknologi*,
- Jumiati, E., Nanda, M. (2024). *Pemurnian Minyak Goreng Jelantah Menggunakan Karbon Aktif Tempurung Kelapa dengan Aktivasi Fisika.* *Jurnal Fisika Unand*, 13(2), 254-260.
- Mardiyah, Siti. (2016), *Analisa bilangan peroksida dan bilangan asam pada minyak goreng pedagang penyetan sutejo Surabaya*, Universitas Muhammadiyah Surabaya. Muhammad, H. N., Nikmah, F., Hidayah, N. U., & Haqiqi, A. K. (2020). *Arang aktif kayu leucaena leucocephala sebagai adsorben minyak goreng bekas pakai (minyak jelantah).* *Physics Education Research Journal*, 2(2), 123

- Nazarena, Y., Eliza, E., Terati, T., & Meilina, A. (2022). *Pengaruh frekuensi penggorengan bahan makanan terhadap angka peroksida*. Jurnal Sehat Mandiri, 17(2), 46-56.
- 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.
- Padmaningrum, T.R. (2008). *Titration Iodometry*. Jurnal Kimia Yogyakarta. Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- 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, Januari 2017
- Setyaningsih, Natalia Erna., Wasi, Sakti Wiwit. (2017) *Pengolahan Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Sebagai Bahan Pengganti Bahan Bakar Minyak Tanah (Biofuel) Bagi Pedagang Gorengan disekitar FMIPA UNNES*
- Simatupang, R. (2020). *Buku Pedoman Diet Penderita Diabetes Melitus (Y. Yayasan Pendidikan dan Sosial Indonesia Maju (ed.))*. Yayasan Pendidikan dan Sosial Indonesia Maju
- Tangka, J. (2010). *Pengaruh Penambahan Sari Batang Nanas (Ananas comosus L. Merr.) Terhadap Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida Pada Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Teknik Enzimatis*. INFOKES-Jurnal Ilmu Kesehatan, 4(2), 147-151.
- Ulfa, Ade Maria, Agustina Retnaningsih, and Rizkina Aufa. (2017). *"Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Zaitun Kemasan secara Alkalimetri"*. Jurnal Analis Farmasi 2, no. 4 : 242–250.
- Zuliyama, Rahmanpiu, Mulyana, W. O. (2023). *Deskripsi Kualitas Minyak Goreng Hasil Pemanasan*. Sains: Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia, 12(1), 57-61