

DAFTAR PUSTAKA

- Albert L. Lehninger. 1995. *Dasar-dasar Biokimia*. (Alih bahasa: Maggy Thenawidjaja). Penerbit Erlangga: Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Aminah Siti. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol.01 No.1 Tahun 2010.
- Barasi Mary, E.2007. *Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gelora Aksara Pratama.
- Budiyanti Wiboworini, 2007. *Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: PT Sunda Kelapa Pustaka.
- Budiyanto, Devi Silsia dan Zulman. 2010. *Perubahan Kandungan Beta Karoten dan Kandungan Asam Lemak Bebas Minyak Sawit Selama Pemanasan*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2010.Universitas Lampung, 17 November 2010.
- Budiyanto, Dewi, Dkk. 2015. *Analisis Kualitas Minyak Goreng Pada Penggorengan Berulang Ikan Nila*. Jurnal Agroindustri, Vol.5 No.1, Mei 2015:36-43.
- Botham KM, Mayes PA.2006. *Sintesis, Transport&Eksresi Kolesterol*. Dalam:Muray RK, Graneer DK, Rodwel VW, Editor. Biokimia Harper. Edisi ke-27. Alih Bahasa:Pendit BU. Jakarta: EGC.P. 239-249
- Dwi Oktaviani, Nita. 2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida*. Jurnal Biomedika. 1(1): 31-35
- Febriansyah, R. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak pada Kacang Sulut*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Fessenden, 1982. *Kimia Organik Jilid II*. Erlangga. Jakarta Hal 407-409, 450.
- Hanafiah, K.A. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Harti, Agnes Sri. 2014. *Biokimia Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hyman Mark. 2006. *Ultra Metabolisme:7 langkah sehat mengurangi berat badan secara otomatis*. Yogyakarta: B-Fisrt.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan pertama. Jakarta: Universitas Indonesia press.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kingham, K. 2009. *Makan Oke Hidup Oke Dengan Kolesterol Tinggi*. Jakarta: Erlangga
- Lempang I, Fatmawati, Pelealu N. 2016. *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan DiManado*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol.5 No.4 November ISSN 2302-2493 Hal:156.
- Marsigit, Wuri. Dkk. 2013. *Analisis Penurunan Kualitas Minyak Goreng Curah Selama Penggorengan Kerupuk Jalin*. Jurnal Agroindustri. Vol.1 No.2
- Martianto D, Sumedi E, Soekatri M, Herawati T. 2007. *Marketing and Distribution Survey of Cooking Oil at Makassar City*. Koalisi Fortifikasi Indonesia.
- Nainggolan Bajoka, Dkk. 21016. *Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang*. Jurnal Pendidikan Kimia. Vol.8 No.1 April 2016, 45-77.
- Nieta N, Dewi E, Dkk. 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal Al-Azhar Vol11. No.3 Maret.
- Nurrika.D, dan Kamaluddin Latief. 2010. *Mengenal Gizi Untuk Pemula*. Bandung: PT Pribumi Mekar.

- Rosmayani. 2014. *Peningkatan Angka Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Terhadap Penggorengan Berulang Tempe*. Jurnal Ilmiah. Vol.8 No.3 Januari.
- Siswanto, Wahyu. 2015. *Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Fortifikasi Vitamin A*. jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol.9 No.2, September 2015, pp, 139-146.
- Sopianti, Densi Selpia, Dkk. 2017. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng*. Jurnal Katalisator. Vol.2 No.2 2017 100-105
- Sri Murni, K. Sofjan Firdausi, dan Eko Hidayanto. 2012. *Sifat Elektrooptis Sebagai Parameter Indikator Mutu Berbagai Jenis Minyak Goreng Kemasan*. Berkala Fisika, ISSN: 1410-9662, vol. 15, no, 4, 119-122
- Suciati, Fitri. Dkk. 2015. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas Terhadap Daya Serap Minyak, Kadar Air, Susut Masak dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng*. Jurnal Gizi. Vol.2 No.1
- Sugiono. 2012. *Metode Penelitian*. Jakarta: alfabeta.
- Suroso Sulistijowati, A. 2013. *Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air*. Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol 3.2 2013:77-88
- Syafnil, Putri R.I, Budiyanto. 2016. *Kajian Kualitas Minyak Goreng Pada Penggorengan Berulang Ikan Lemuru*. Jurnal Agroindustri, Vol.6.No.1Mei 2016 Hal:4
- Utari, Diah. M. 2010. *Kandungan Asam Lemak, Zink, dan Copper Pada Tempe, Bagaimana Potensinya Untuk Mencegah Penyakit Degenartif*. Jurnal Gizi Indonesia, Vol.33. No.2: 108:115
- Winarno, F.G. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Zahra, S.L, Dkk. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng*. Jurnal Agrikultur. Vol.2 No.1 201, p 253-260