

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alfiani, S., Triyasmono, L., Ni'mah, M., 2014. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Minyak Hasil Penggorengan Berulang Dengan Metode Titrasi Asam Basa Dan Spektrofotometer *Fourier Transformation Infra Red* (FTIR). *Jurnal Pharmascience*, Vol 1, No. 1, Februari 2014, hal: 7 – 13. ISSN : 2355 – 5386.
<https://www.onesearch.id/Record/IOS3504.libra-C01402727>
- Badan Ketahanan Pangan. 2019. Statistik Ketahanan Pangan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
http://bkp.pertanian.go.id/storage/app/media/uploadedfiles/STATISTIK_KP2018.pdf
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Minyak Goreng: SNI 7709:2012. Jakarta; 2012.
https://dlscrib.com/download/sni-migor-sawit-sni-no-7709-2012_58ab039f6454a7f827b1e8d1.pdf
- Burhan, Handayani. A., Rini, A., Faramudika., dan Widiastuti, R., 2018. Penetapan Angka Peroksida Minyak Goreng Curah Sawit Pada Penggorengan Berulang Ikan Lele. *Jurnal Pendidikan Sains*. Volume 06 Nomor 02. 48-53.
<http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPKIMA>
- Dachriyanus. 2004. Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK). Universitas Andalas. Padang.
<http://repo.unand.ac.id/4975/1/Buku%201.pdf>
- Fennema, Owen. R., 1996. *Food Chemistry. Third Edition. University of Wisconsin. Madison. Page: 225.*
<http://bookfinderfoodchemistryfennema>
- Fransiska, E. 2010. “*Karakteristik, Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Ibu Rumah Tangga tentang Penggunaan Minyak Goreng Berulang Kali di Desa Tanjung Selamat Kecamatan Sunggal Tahun 2010*”. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan.
<http://jurnal.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php/JHN/article/download/123/76>
- Goh, Kok Ming., M. Maulidianib, R. Rudiyanto, Yu Hua Wonga, May Yen Ang, Wooi Meng Yew, Faridah Abas, Oi Ming Lai, Yonghua Wang, Chin Ping Tana. 2019. Rapid Assessment Of Total MCPD Esters In Palm-Based Cooking Oil Using ATRFTIR Application And Chemometric Analysis. *Talanta* 198 (2019) 215–223.
www.elsevier.com/locate/talanta

Hasanah, F., dan Wirman, A.P., 2018. Modifikasi Vanilin Dengan Asam p-Hidroksi Benzoat Dan Uji Aktivitasnya Terhadap *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* dan *Candida albicans*. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol. 15 No. 02. Jakarta.

<http://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/PHARMACY/article/view/1966>

International IDF Standards International Dairy Federation, IDF-Square Vergote 41, Brussels, Sec. 74A:1991.

<https://www.researchgate.net/publication/39668791>

Irmawati, E. 2013. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) Pada Minyak Yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Diseputaran Jalanmanek Roo Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Skripsi. Aceh.

<http://repository.utu.ac.id/632/>

Kahfi, J. 2012. Prediksi Penurunan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit menggunakan *Fourier Transform Infrared (Ftir) Spectroscopy* Dengan Analisis Multivariat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/62121/1/F12jka.pdf>

Lim, S. Y., Mohd Sokhini Abdul Mutaliba, Huzwah Khaza'aib, and Sui Kiat Chang. 2018. *Detection Of Fresh Palm Oil Adulteration With Recycled Cooking Oil Using Fatty Acid Composition And FTIR Spectral Analysis. International Journal Of Food Properties. Volume. 21, NO. 1, 2428–2451.*

<https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1522332>

Maharani, DM., Bintoro, N., Rahardjo, B. 2012. Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *AGRITECH, Vol. 32, No.1.*

<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9651>

Mendez, Hornero., Gálvez, P., Mosquera, M. 2001. *A Rapid Spectrophotometric Method for The Determination of Peroxide Value in Food Lipids with High Carotenoid Content. JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society. Vol 78(11): 1151–1155.*

<https://www.researchgate.net/publication/39668791>

Misrawatie, G., Yade, KY., dan Zul, I. 2017. *Identifikasi Penggunaan Minyak Goreng Oleh Pedagang Pisang Goreng Di Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo. Health and Nutritions Journal Volume III / Nomor 1.Gorontalo.*

<http://jurnal.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php/JHN/article/download/123/76>

Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. 2016. Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia (JPKim), Universitas Negeri Medan. Vol. 8(1), 45–57.*

<http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpk>

- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R., Caesariana, N. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A. W Sjahranie Samarinda. Akademi Farmasi Samarinda.
https://jurnal.akfarsam.ac.id/index.php/jim_akfarsam/article/view/7
- Rohman, A. dan Che Man, Y.B. 2012. Pengembangan Metode Deteksi Minyak Kedelai Dalam Campuran Minyak Kelapa Murni Dengan Spektroskopi Infra Merah Dan Kemometrika. *AGRITECH*, Vol. 32, No. 2, MEI 2012.
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9619>
- Rorong, J., Aritonang, H., dan Ranti, F., 2008. Sintesis Metil Ester Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan. *Chem. Prog. Vol. 1, No. 1*.
<http://id.portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=16559>
- Sartika RAD. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *KESMAS, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2, No. 4*.
<http://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/258>
- Sartika RAD. 2009. Dalam Kahfi 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara Sains* 13 (1): 23-28
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/62121/1/F12jka.pdf>
- Setyoprato, P. 2012. Produksi Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Sawit Dengan Proses Hidrolisis. Surabaya.
<https://www.neliti.com/publications/141724/produksi-asam-lemak-dari-minyak-kelapa-sawit-dengan-proses-hidrolisis>
- Silverstein. 2002. Dalam Nufus Dwianiti. Identifikasi Gugus Fungsional Pada Salah Satu Produk Minyak Goreng "Rose Brand" Dengan No Batch: 615 415 D16 Menggunakan Metode Spektrofotometri IR. Skripsi. Universitas Padjajaran. Sumedang.
<https://fdokumen.com/document/136-nufus-dwianita-laporan-akhir-ir.html>
- Sopianti, Densi S., Herlina., dan Handi Tri Saputra. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. Akademi Farmasi Al-Fatah Bengkulu.
<http://ejournal.kopertis10.or.id/index.php/Katalisator>
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty dan PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
<http://id.portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=16559>

Suroso, A. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam Dan Kadar Air. Badan Litbangkes. Kemenkes RI.
<http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/jki/article/view/4058>

Triyati, E. 1985. *Spektrofotometer Ultra-Violet Dan Sinar Tampak Serta Aplikasinya Dalam Oseanologi*. Oseana, Volume X, Nomor 1 : 39 – 47. Jakarta.
[http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_x\(1\)39-47.pdf](http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_x(1)39-47.pdf)

Yanlinastuti dan Fatimah. S., 2016. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Untuk Menentukan Kadar Zirkonium Dalam Paduan U-Zr Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. No. 17/Tahun IX. ISSN 1979-2409.
<http://jurnal.batan.go.id/index.php/pin/article/view/3311>

Zahir, ER. Saeed, M.A. Hameed, A. Yousuf. 2014. *Study Of Physicochemical Properties Of Edible Oil And Evaluation Of Frying Oil Quality By Fourier Transform-Infrared (FT-IR) Spectroscopy*. Arabian Journal of Chemistry.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.arabjc.2014.05.025>

