

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan (*Peroxide Value Bulk Cooking Oil and Organoleptic Characteristic of Tempe in Repeated Frying*). *Jurnal Pangan Dan Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang*. Vol. 01(01): 7-19.
<https://media.neliti.com/media/publications/115523-ID-none.pdf>
Diakses pada tanggal 22 Febuari 2020.
- Alfiani, S., Triyasmono., L. & Ni, M. (2014). Penggorengan Berulang Dengan Metode Titrasi Asam Basa Dan Spektrofotometer *Fourier Transformation Infra Red* (FTIR). *Jurnal Pharmascience*, Universitas Lambung Mangkurat Kalimantan Selatan. Vol. 1(1): 7–13.
<https://docplayer.info/31615300-Selamat-alfiani-liling-triyasmono-malikhatur-ni-mah.html>
Diakses pada tanggal 22 Febuari 2020.
- Badan Standar Nasional Indonesia. SNI 7709: 2012 Tentang Syarat Mutu Minyak Goreng Kelapa Sawit. Dewan Standar Nasional: Jakarta.
<https://www.scribd.com/doc/157774034/SNI-Migor-Sawit-SNI-No-7709-2012#download>
Diakses pada tanggal 22 Febuari 2020.
- Fanani, N., & Erlindah., N. (2018). Analisis Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai yang Digunakan oleh Warga Penyetan didaerah Rungkut Surabaya Ditinjau dari Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB). *Jurnal IPTEK Media Komunikasi Teknologi Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya*. Vol. 22(2): 59-66.
<https://docplayer.info/129083276-Jurnal-iptek-media-komunikasi-teknologi.html>
Diakses pada tanggal 22 Febuari 2020.
- Fauzi, S. A. (2012). Analisis Fungsi Aktivasi Jaringan Syaraf Tiruan Untuk Mendeteksi Karakteristik Bentuk Gelombang Spektra Babi Dan Sapi. *Jurnal CAUCHY*, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya. Vol. 2(3): 154-162.
<http://ejournal.uin-malang.ac.id/index.php/Math/article/view/3125>
Diakses pada tanggal 30 Juni 2020.
- Goswami, E., Rajni, B., & Mahipat, S. R. (2015). Oxidation Of Cooking Oils Due To Repeated Frying And Human Health. *International Journal of Science Technology and Management*. Vol. 4(11): 495-501.
https://www.researchgate.net/publication/282701462_OXIDATION_OF_COOKING_OILS_DUE_TO_REPEATED_FRYING_AND_HUMAN_HEALTH
Diakses pada tanggal 02 Agustus 2020.
- Herlianawati, E. (2017). Efek Pemberian Minyak Kelapa Sawit Dengan dan Tanpa Pemanasan Berulang Terhadap Kadar Trigliserida Mencit Strain BALB/c. Program Studi Kedokteran Dan Profesi Dokter Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. [Skripsi].
<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/37144/2/ELA%20HERLIANA>

[IANAWATI-FKIK.pdf](#)

Diakses pada tanggal 01 November 2019.

Hornero-Méndez, D., Pérez-Gálvez, A., & Mínguez-Mosquera, M. I. (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_A_Rapid_Spectrophotometric_Method_for_the_Determination_of_Peroxide_Value_in_Food_Lipids_with_High_Carotenoid_Content

Diakses pada tanggal 01 November 2019.

Ilmi, I. M. B., Ali, K., & Marliyati, S, N. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor. Vol 4(2): 61-65.

http://journal.ift.or.id/files/426165%20Kualitas%20Minyak%20Goreng%20dan%20Produk%20Gorengan%20selama%20Penggorengan%20di%20Rumah%20Tangga%20Indonesia_0.pdf

Diakses pada tanggal 03 Juni 2020.

Kahfi, Jordan. (2012). Prediksi Penurunan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit Menggunakan *Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy* Dengan Analisis Multivariat. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].

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

Diakses pada tanggal 12 Maret 2020.

Kalpathy, U, and Proctor, A. 2000. A New Method For Free Fatty Acid Reduction in Frying Oil Using Silicate Films Produced From Rice. Hull Ash. *JAOCS*

http://lib3.dss.go.th/fulltext/Journal/J.AOCS/J.AOCS/2000/no.6/jun2000vol77,no6_p593-598.pdf

Diakses pada tanggal 01 November 2019.

Kapitan, O. B. 2013. Analisis Kandungan Asam Lemak Trans (Trans Fat) Dalam Minyak Bekas Penggorengan Jajanan Di Pinggir Jalan Kota Kupang. *Jurnal Kimiaterapan*. ISSN: 2337-8816. Vol 1(1): 17-31.

https://www.researchgate.net/publication/322909487_ANALISIS_KANDUNGAN_ASAM_LEMAK_TRANS_TRANS_FAT_DALAM_MINYAK_BEKAS_PENGGORENGAN_JAJANAN_DI_PINGGIR_JALAN_KOTA_KUPANG

Diakses tanggal 25 Agustus 2020.

Khoirunnisa, Z., Agung, S. W., & Rusdin, R. (2019). Angka Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, Vol 12(2): 81-90.

<http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/download/9764/5089>

Diakses pada tanggal 20 Juli 2020.

- 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.
<https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpk/article/view/4424/3869>
Diakses pada tanggal 02 November 2019.
- Nandiyanto, A. B. D., Rosi, O., & Risti, R. (2019). How to Read and Interpret FTIR Spectroscopy of Organic Material. *Indonesian Journal of Science & Technology*. Vol 4(1): 97-118.
<https://ejournal.upi.edu/index.php/ijost/article/view/15806>
Diakses pada tanggal 18 Agustus 2020.
- Nayak, P. K., Uma, D., Kalpana, R., & Keasvan, R. (2015). Physio-Chemical Changes During Repeated Frying Ofcooked Oil: A Review. *Journal of Food Biochemistry*.
https://www.researchgate.net/publication/283902024_Physio-Chemical_Changes_During_Repeated_Frying_of_Cooked_Oil_A_Review/link/59fd4489aca272347a243843/download
Diakses pada tanggal 02 Agustus 2020.
- Neldawati., Ratnawulan., & Gusnedi. (2013). Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *Journal Pillar Of Physics*, Universitas Negeri Padang. Vol. 2 : 76-83.
<http://ejournal.unp.ac.id/students/index.php/fis/article/viewFile/756/513>
Diakses pada tanggal 02 Juli 2020.
- Putri, D. O., Efri, M., & Selly, H. P. (2019). Perbandingan Metode *Degumming* CPO (*Crude Palm Oil*) Terhadap Karakteristik Lesitin Yang Dihasilkan. *Jurnal Industri Pertanian Universitas Padjadjaran*. Vol. 1(03): 88-94.
<http://journal.unpad.ac.id/justin/article/view/23941>
Diakses pada tanggal 11 Maret 2020.
- Putri, L. E. (2017). Penentuan Konsentrasi Senyawa Berwarna $KMnO_4$ Dengan Metoda Spektroskopi UV Visible. *Natural Science Journal Universitas Dharma Andalas Padang*. Vol. 3(1): 391-398.
<https://ejournal.uinib.ac.id/jurnal/index.php/naturalscience/article/download/423/343>
Diakses pada tanggal 02 Juli 2020.
- Putri, V. D. D., & Nasution, A. (2016). Analisis Penciri Spektral Gugus Fungsi Asam Lemak Pada Minyak Goreng Kemasan Dan Minyak Goreng Curah Serta Pengaruh Waktu Pemanasan Dengan Teknik Ftir Spectroscopy. Jurusan Teknik Fisika, Fakultas Teknologi Industri, ITS Surabaya Indonesia.
<http://repository.its.ac.id/71096/2/2412100048-paperpdf.pdf>
Diakses pada tanggal 08 Januari 2020.
- Rini, E. L. (2008). Pengaruh Penambahan Asam Asetat Sebagai *Displacing Acid* Pada Reaksi Hidrolisis Minyak Kelapa Sawit Dengan Katalis Asam Sulfat. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. [Skripsi].
<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/2016-10/20249623-S49692->

[Eki%20Listya%20Rini.pdf](#) Diakses pada tanggal 11 Maret 2020.

Rorong, J., Henry, A., & Ferdian, P. R. (2008). Sintesis Metil Ester Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan. *Jurnal Kimia Fakultas MIPA UNSRAT, Manado*. Vol. 1(1): 9-18.

<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/download/20/17>

Diakses pada tanggal 20 Juli 2020.

Sopianti, D. S., Herlina, H., & Saputra, H. T. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X, Akademi Farmasi Al-Fatah Bengkulu*. Vol. 2(2): 100-105.

<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=845428&val=13647&title=PENETAPAN%20KADAR%20ASAM%20LEMAK%20BEBAS%20PADA%20MINYAK%20GORENG>

Diakses pada tanggal 05 Maret 2020.

Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan peroksida , Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol. 3(2): 77–88.

<https://media.neliti.com/media/publications/104568-ID-kualitas-minyak-goreng-habis-pakai-ditin.pdf>

Diakses pada tanggal 02 Agustus 2020.

Ulfah, M., Ruswanto, A., & Ngantirah. (2016). Karakteristik Minyak Campuran Dari Red Palm Oil Dengan Palm Kernel Olein (*Characteristics of Oil Blends from Red Palm Oil and Palm Kernel Olein*). *Jurnal Agriculture Technology*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper, Sleman, Yogyakarta. Vol. 36(2): 145-153.

<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/12858/9186>

Diakses pada tanggal 11 Maret 2020.

Zahir, E., Saeed, R., Hameed, M.A., & Yousuf, A. (2014). Study of Physicochemical Properties of Edible Oil and Evaluation of Frying Oil Quality by Fourier Transform-Infrared (FTIR) Spectroscopy. *Arabian Journal of Chemistry*, 1-7.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878535214001014>

Diakses pada tanggal 15 Agustus 2020.