

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulkarim, S. M., K. Long, O. M. Lai, S. K. S. Muhammad, and H. M. Ghazali. 2007. Frying quality and stability of high-oleic Moringa oleifera seed oil in comparison with other vegetable oils. *Food Chemistry* Vol. 105: 1382-1389. DOI 10.1016/j.foodchem.2007.05.013.
- Adiyoga, W., Asgar, A. dan Suherman, R. Perilaku konsumen dalam membeli produk keripik kentang. *Jurnal Hortikultura* 9(3): 266-274. 1999
- Arief, H.S., Pramono, Y.B., dan Bintoro, V.P. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air, dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2): 100-108.
- Asgar A dan Kusdiby. 1997. Pengaruh varietas dan umur panen terhadap kualitas umbi kentang (*Solanum tuberosum* L.) sebagai bahan baku pembuatan keripik kentang. Dalam: S Budiyanto, F Zakaria, RD Hariyadi dan B Satiawiharja (Penyunting). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 251-263. Denpasar-Bali, 16-17 Juli 1997. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia dan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.
- Astawan, M. Kentang : Sumber Vitamin C dan Pencegah Hipertensi. 2010.
- Baldwin, E. A, Hagenmaier, R. dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality* Second edition. London: CRC Press.
- Chatzilazarou, A., Gartzis O., Lallas, S., Zoidis, E., and Tsaknis, J. (2006). Physicochemical Changes Of Olive Oil and Selected Vegetable Oil During Frying. *Journal Food Lipids* 13: 27-35.
- Choe, E., And Min, B.D. (2007). *Chemistry of Deep-Fat Frying Oils*. *Journal Of Food Science* Vol.72, Nr.5, 2007. Institute Of Food Technologists.
- Daintith, J. (1999). *Kamus Lengkap Kimia*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- deMan, M.J, 1999. *Principles of Food Chemistry*. Third Edition. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Dobraszczyk, Bogdan J., Paul Ainsworth, Senol Ibanoglu, Pedro Bouchon. 2005. Baking, extrusion, and frying. In: Brennan, James G. (ed). *Food Processing Handbook* (2006). Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Donhowe, I.G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London
- Elisabeth, J., 2002. *Transesterifikasi Minyak Goreng Bekas Untuk Produksi Metil Ester*. Tesis Institut Pertanian Bogor.

- Ericson, M.C., 2002 Lipid Oxidation of Muscle Foods dalam Akoh.C.C., and Min.B.D. 2002. Food Lipid: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology. 2nd Ed. Marcel Dekker Inc. New York-Basel.
- Feryana IWK, Suseno SH, Nurjanah. 2014. Pemurnian minyak ikan makerel hasil samping penepungan dengan netralisasi alkali. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 17(3): 207-214
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2008. Fisheries and Aquaculture Circular No. 1034: A Review On Culture, Production and Use of Spirulina as Food For Humans and Feeds For Domestic Animals and Fish. Rome : ISBN 978-92-5- 106106-0.
- Firestone, D. 1993. Worldwide regulation of frying fats and oils. INFORM Vol. 4 (12): 1366-1386.
- Frankel, E. N. 2012. Lipid Oxidation. 2nd ed. Woodhead Publishing Ltd. New Delhi.
- Ghozali, Imam. 2012. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS. Yogyakarta: Universitas Diponegoro
- Gray, J. I. 1978. Measurement of Lipid Oxidation: A Review. Journal of the American Oil Chemists' Society Vol. 55 (6): 539-546. DOI 10.1007/BF02668066.
- Ilimi, I.M.B., Khomsan, A., dan Marliyati, S.A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produksi Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4(2):61-65.
- Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : UI Press.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Maniak, B., M. Szmigielski, W. Piekarski, and A. Markowska. 2009. Physicochemical changes of post-frying sunflower oil. International Agrophysics Vol. 23: 243- 248.
- Meidera Elsa Dwi Putri. (2012). Pengaruh Profitabilitas, Struktur Aktiva dan Ukuran Perusahaan terhadap Struktur Modal pada Perusahaan Manufaktur Sektor Industri Makanan dan Minuman yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI). Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.
- Muchtadi TR. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. 3rd ed. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nielsen, S. S., 2010, Introduction to Food Analysis, In: Nielsen SS (editor.) Food Analysis 4th ed, Springer, USA.
- Palungkun, R., 2001, Aneka Produk Olahan Kelapa, Cetakan ke Sembilan, Penebar Swadaya, Jakarta.

- Prahardini, P.E.R. dan G. Pratomo. Uji Adaptasi Varietas dan Klon Kentang Olahan Pada Musim Kemarau di Dataran Tinggi Beriklim Kering. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur. 2011.
- Ramadhan M, N. 2018. Analisa Kandungan Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) dan Kadar Air Dalam Produk Dodol Picnic [skripsi]. Bandung (ID): Universitas Pasundan.
- Sartika, R. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Proses Penggorengan (Deep frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Jakarta: UI Press. Hal. 53-55.
- Stevenson, S. G., L. Jeffery, M. Vaisey-Genser, B. Fyfe, F. W. Hougen, and N. A. M. Eskin. 1984. Performance of Canola and Soybean Fats in Extended Frying. *Can. Inst. Food Sci. Technol. J.* Vol. 17 (4): 187-194. DOI 10.1016/S0315-5463(84)72556-9.
- Strayer, Dennis. 2006. *Food Fats and Oils. Institute of Shortening and Edible Oils. Ninth Edition.*
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Suroso, Asri Sulitijowati. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* Vol 3.2.2013 : 77-88.
- Susanto, T. dan Sucipto. 1994. *Pengemasan dan penyimpanan. Teknologi Hasil Pertanian.* Universitas Brawijaya. Malang.
- Tompkins, C. and E. G. Perkins. 1999. The evaluation of frying oils with the p-anisidine value. *Journal of the American Oil Chemists' Society* Vol. 76 (8).
- Wibowo, C., Dwiyantri, H. dan Haryanti, P. Peningkatan kualitas keripik kentang varietas Granola dengan metode pengolahan sederhana. *Jurnal Akta Agrosia* 9(2): 102-109. 2006.
- William horwitz, *Official Methods of Analysis of AOAC International*, edisi 17, Association of Official Analytical Chemists, Michigan, 2000
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yunin, Q. A., P. Deoranto dan M. Effendi. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Keripik Kentang Gizi Food Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus di UKM Agronas Kota Batu). 2015.
- Zahra, S.L.; B. Dwiloka ; S. Mulyani. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture journal*, vol.2. No.1; Page : 253-260.