

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (1996). Kelapa Sawit : Usaha Budidaya, Pemanfaatan Hasil dan Aspek Pemasaran. Penebar Swadaya. Jakarta.

Apriantono, A.; D. Rahmat; N. L. Puspitasari; Sedarwati & Budiyanto. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Davidek, J.; J. Velsek & J. Pokorny. (1990). Chemical Change During Food Processing. Elsevier Science Publing Co, Inc. New York.

Elisabeth, J. (2002). Ragam Minyak Goreng Pilih Yang Mana ?. Peneliti Bidang Pangan Pusat Penelitian Kelapa Sawit. [http://www.kompas.com/kompas-cetak/0204/18/iptek/pili\\_29.htm](http://www.kompas.com/kompas-cetak/0204/18/iptek/pili_29.htm).

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology. Ellis Horwood Limited. England.

Fennema, O.R. (1985). Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. New York.

Firdaus, M.; B. D. Argo & Harijono. (2001). Penyerapan Minyak Pada *Frech Fries* Kentang (*Solanum Tuberosum* L.). Jurnal Biosain Vol.1 No.2. Malang.

Frankel, E.N. (1998). Lipid Oxidation. The Oily Press. Dundee USA.

Gaman, P.M. & K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. UGM Press. Yogyakarta.

Gardjito, M. & Supriyanto. (1988). Teknologi Pengolahan Minyak. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Hastuti, S. (1999). Aktivitas Antioksidasi Tokoferol Dalam Minyak Nabati dan Sistem Emulsi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVII No. 3. Bogor.

Ketaren, S. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.

Lawson, H. (1995). Foods and Oils Technology Utikization and Nutrition. Chapman & Hall Publishing Company. New York.

Legowo, A.M.; Soepardie; R. Miranda; I.S. Nur Anisa & Y. Rohidayah. (2001). Pengaruh Perendaman Daging Pra Kyuring Dalam Jus Daun Sirih Terhadap Ketengikan dan Sifat Organoleptik Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XII No. 2. Bogor.

Michael, C. (1997). *Human Nutrition In Developing World*. Cornell University Ithaca. New York.

Murdiati, A.; Supriyanto & L. Marlina. (1998). Stabilitas Mutu Minyak Goreng Komersial Selama Digunakan Untuk Penggorengan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi – Yogyakarta*. Yogyakarta.

Rohadi. (2001). Minyak Goreng Bekas Pakai : Dalam Perspektif Ilmu & Teknologi Serta Kesehatan. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi* Vol. 3 No. 2. Semarang.

Salunkhe, D. K.; J. K. Chavan.; R. N. Adsule & S. S. Kadam. (1992). *World Oilseeds Chemistry, Technology And Utilization*. An Avi Book. New York.

Santoso, H. B. (1995). *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.

Sirait, S. D.; D. Susilowati & T.K. Bunasor. (1995). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Secara Berulang Terhadap Mutu Kripik Ubi Kayu. *Journal of Agro-based Industry* Vol.12 No. 1-2. Bogor.

Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Tranggono. (1990). *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Wanasundara, P. K. J. P. D. & F. Shahidi. (1998). *Process – Induced Changes in Edible Oils*. Plenum Press. New York.

Wiwied. (1999). *Kajian Perlakuan Minyak Goreng Bekas Dengan Beberapa Bahan Tanaman Bersilikat*. Thesis Magister Pertanian Program Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta.

Winarno, F. G. (1999). *Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat*. Balai Pustaka. Jakarta.

Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiyoto, D. S. (2003). *Evaluasi Mutu Kimiawi Ayam Goreng Broiler dan Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Kaki Lima di Wilayah Semarang*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA. Semarang.

Wulan, S. M.; M. Astuti; Y. Marsono & Z. Noor. (2000). *Pengujian Efek Antioksidatif Kedelai, Fraksi Protein Kedelai dan Tempe Pada Tikus Yang Diinduksi Diabetas Dengan Injeksi Alloxan*. Prosiding Seminar Industri Pangan. Yogyakarta.

