

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI - 3741- 1995. *Standar Mutu Minyak Goreng*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI - 3741- 2002. *Standar Mutu Minyak Goreng*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Abdullah. 2007. Pengaruh Gorengan dan Intensitas Penggorengan Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *Jurnal Pilar Sains*, 6 (3).
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1 (1): 7-14.
- Andoko, Agus dan Widodoro. (2013). *Berkebun Kelapa Sawit Si Emas Cair*. Jakarta Selatan: PT. Agromedia Pustaka.
- Choe, E and D.B. Min. 2007. Chemistry of Deep-Fat Frying oils. *Journal of Food Science. Institute of Food Technologists*. 72(5): 1 – 10.
- Febriansyah, R. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Sulut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Herlina, Herlina. 2017. Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan *Ripe Banana Chips* (RBC). *Jurnal Agroteknologi*. 11(2).
- Katja, D.G. (2012). Kualitas Minyak Bunga Matahari Komersial dan Minyak Hasil Ekstraksi Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus L.*). *Ilmiah Sains*. 12(1):59-61.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ketaren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. UI-Press. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ketaren, 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Mulyani, HRA. Agus, S. 2018. *Lemak dan Minyak*. Lembaga Penelitian UM Metro. Metro.

- Nurhida, Pasaribu. 2004. Minyak Buah Kelapa Sawit. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Page, D.S., (1997). Prinsip-Prinsip Biokimia edisi ke-2. R. Soendoro, ed., Surabaya: Erlangga.
- Sani, A, Masyhuri Machfudz. 2010. Metodologi Riset Manajemen Sumber Daya Manusia. Cetakan Pertama. Maliki Press, UIN-Malang.
- Steel, R.G.D dan Torrie, J.H. 1991. Principle and Procedures of Statistic. McGraw Hill,Book.Co.Inc,New York.
- Suliaman M, Abd El-Rahman, Attya ElMakhzangy, dan Mohamed Fawzy Ramadan 2001. Antiradikal performance and physicochemical\ characteristics of vegetable oils upon frying of french fries: a preliminary comparative. Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry.
- Sutiah. K, Sofian Firdausi. Wahyu Setia Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. Jurnal Berkala Fisika. 11(2) : 53-58. Laboratorium Optoelektronik dan Laser. Jurusan Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Diponegoro.
- Winarno,F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, Eka. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2).