

DAFTAR PUSTAKA

- Afrozi, S., Nely, A. M., Rohimatus, S. 2018. Hubungan Optimasi Suhu dan Waktu Penggorengan pada Mesin *Vacuum Frying* Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Pisang Kepok. *Jurnal Proteksion*. Vol. 2 (2): 43-52.
- Alvita, D. 2018. *Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok Putih dan Penambahan Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Cookies*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Annisa, S. 2017. Penentuan Bilangan Iodine (Iodine Value) dalam (Refined Bleached Deodorized Palm Stearin) RBD Palm Stearin dan (Refined Bleached Deodorized Palm Olein) RBD Palm Olein Di Pt. Sucofindo Medan. *Karya Ilmia*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Anwariyah, R., A. Lastriyanto., S. H. Sumarlan. 2018. Efek Penggorengan Berulang Menggunakan *Vacuum Frying* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Minyak Goreng pada Penggorengan Ikan Lele (*Clarias gariepinus* B.). *Jurnal Keteknik Tropis dan Biostem*. Vol. 6 (2): 172-178.
- Arifki, H. H., Melisa, I. B. 2018. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia. *Farmaka*. Vol. 16 (3): 196-203.
- Astuti, T. D. 2019. Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*. Vol. 1 (2): 62-66.
- Aulia, Y. 2018. Analisa Kadar Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Sebelum dan Sesudah Penggorengan yang Dijual Di Pasaran Sukaramai Medan. *Karya Ilmia*. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan. Medan.
- Ayustaningwarno, F. 2012. Proses Pengolahan dan Aplikasi Minyak sawit pada industri Pangan. *Vitasphere*. Vol. 2: 1-11.
- Cahyawati, N., Bustanul, A., Yaktiworo, I. 2020. Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Kepok dan Sistem Pemanasan Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Di Kabupaten Pesawaran. *JIIA*. Vol. 8(1): 101-107.
- Darmayanti, Y., A. D. Lesmono., T. Prihandono. 2018. Kajian Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Pancangan Bahan Petunjuk Praktikum Fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. Vol 7 (3): 307-314.
- Deisberanda, F. S., S. N. Nurbaeti., H. Kurniawan. 2019. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. Vol. 4 (1): 1-8.

- Dimiyati, M. F. 2015. Rancangan Bangun Alat Pembuatan Biodiesel Berbahan Baku Minyak Jelantah (Ditinjau dari Temperatur Pemanasan Terhadap Volume Biodiesel). *Skripsi*. Universitas Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Fanani, N., Erlinda, N. 2018. Analisis Kualitas minyak Goreng Habis Pakai yang Digunakan oleh pedagang Penyetan di daerah Rungkut Surabaya Ditinjau dari Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB). *Jurnal IPTEK*. Vol. 22 (2): 59-66.
- Fauziah, A. W. 2013. Karakteristik dan Penentuan Komposisi Asam Lemak dari Pemurnian Limbah Pengalengan Ikan dengan Variasi Waktu Simpan Limbah dan Suhu pada Degumming. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Fikri, F., & S. Kadir. 2020. Kuantitas dan Kualitas Virgin Coconut Oil dari Berbagai Konsentrasi Bubur Buah Pepaya (*Carica papaya L.*). *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*. Vol. 8(5): 1160-1173.
- Fitriani, E. W., E. Imelda., C. Kornelis., C. Avanti. 2016. Karakteristik dan Stabilitas Fisik Mikroemulsi Tipe A/M dengan Berbagai Fase Minyak. *Pharmaceutical Sciences & Research (PSR)*. Vol. 3 (1): 31-44.
- Herlina, H., E. Astriyaningsih., W. S. Windarti., N. Nurhayati. 2017. Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Bananchips (RBC). *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 11 (2): 186-193.
- Herminingsi, H. 2017. Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggoreng Vakum Dan Pelatihan Olahan Keripik Buah Di Kelompok Usaha Bersama (Kub) Ayu Di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. Vol. 17 (2): 102-108.
- Husain, F & I. Marzuki. 2021. Pengaruh Temperatur Penyimpanan terhadap Mutu dan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit. *Jurnal Serambi Engineering*. Vol. 6 (4): 2270-2278.
- Husnah & Nurlela. 2020. Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*. Vol. 5 (1): 65-71.
- Indarto & Murinto. 2017. Deteksi Kematangan Buah Pisang Berdasarkan Fitur Warna Citra Kulit Pisang Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HIS. *JUNTA*. Vol. 5 (1): 15-21.
- Isa, I. 2011. Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas. *Jurnal Saintek*. Vol. 6 (1): 1-6.

- Ismanto, H. 2019. Aplikasi Teknologi Penggorengan Vakum pada Produksi Keripik Udang (*L.vannamei*) dengan Perlakuan Pembekuan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Juliansyah. 2018. Kualitas Fisikokimia pada Minyak Goreng Terfortifikasi Vitamin A dengan Kajian Suhu dan Intensitas Penggorengan Terhadap Ayam Goreng dengan Metode *Deef Fat Frying*. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Jurid, L. S., Saiful, I. Z., Zalifah, M. K., Ili, A. A. K. 2020. The Effect of Repetitive Frying on Physicochemical Properties of Refined, Bleached and Deodorized Malaysian *Tenera* Palm Olein During Deep-Fat Frying. *Arabian Journal of Chemistry*. Vol. 13: 6149-6160.
- Khoirunnisa, Z., Agung, S. W., Rusdin, R. 2019. Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 12 (2): 81-90.
- Kirana, B. S. 2015. Pemanfaatan Minyak Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Lilin rom Terapi Menggunakan Press Berulir dengan Optimalisasi Suhu. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kusumastuti. 2004. Kinerja Zeolit dalam Memperbaiki Mutu Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Teknologi dan Industri*. Vol. 15 (2): 141-144.
- Larasati, C. P., S. Hartati., N. W. Asmoro., C. B. Handayani. 2020. Studi Pengaruh Fktor Bumbu, Jenis Minyak dan Frekuensi Penggorengan Terhadap Impuritis Minyak Goreng Pasca Penggorengan Tempe Kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 6 (1): 591-598.
- Lolodatu, E. S. 2015. Kualitas Non Flaky Crackers Coklat dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca forma Typical*). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Manurung, M., N. M. Suanti., K. G. D. Putra. 2018. Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia*. Vol. 12 (1): 59-64.
- Milah, A. 2019. Pengaruh Lama Perendaman Jahe Gaja (*Zingiber officinale Rose.*) Terhadap Bilangan Peroksida pada Minyak Jelantah. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Muliyati, T. A., Fery, E. P., Prima, A.L. 2015. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit. *Jurnal Wiyata*. Vol. 2 (2): 162-168.

- Nabila, H., T. Wilangsagari. 2017. Pabrik Minyak Goreng dari Kedelai dengan Proses Solvent Extraction. *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Nadhiro, U. 2016. Penggunaan Bentonit Sebagai Adsorben Pada Proses Pemurnian Minyak Ikan Kasar (*Crude Fish Oil*) Hasil Samping Industri Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*). *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Nirmala, Y. 2020. Studi Literatur: Peluang Penambahan Antioksidan dari Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan kunyit (*Curcuma lango*) untuk Mengatasi Ketengikan pada Minyak Nabati. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Nugraheni, D. T., 2011. Analisis Penurunan Bilangan Iod Terhadap Pengulangan Penggorengan Minyak Kelapa dengan Metode Titrasi Iodometri. *Skripsi*. Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Puspita, Y. A. 2016. Proses pengambilan Minyak Kedelai (*Glycine max*) Menggunakan Alat Press Hidrolik dengan Variabel Suhu Pemanasan Awal dan Tekanan Pengepresan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Putri, S. I. D. 2015. Efek Lama Pemanasan Terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng yang Berpotensi Karsinogenik Pada Pedagang Gorengan Di Kelurahan Pasar Minggu Than 2015. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Qurrataa'yun, F. F. 2013. Pengaruh Tekanan Press dan Temperatur Pemanasan Awal pada Perolehan Minyak Inti Sawit (*Elaeis guineensis Jacq*) dengan Metode Pengepresan Hidrolik (*Hydraulic Pressing*). *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ramlawati, R., Serlin, S. 2019. Pembuatan Keripik Pisang Coklat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*. Vol. 1 (2): 143-148.
- Rana, A. J., 2015. Pengaruh Viskositas Berbagai Minyak Sawit Untuk Oil Peredam Shock Absorber Sepeda Motor. *Tugas Akhir*. Universitas Andalas. Padang.
- Regina, O., H. Sudrajad., D. Syaflita. 2018. Measurement Of Viscosity Uses An Alternative Viscometer. *Jurnal Geliga Saind*. Vol. 6 (2): 127-132.
- Ridho, M. 2020. Pengendalian Gulma Tanaman Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq.*) Menghasilkan Di Estate 1 PT Sakti Mait Jaya Langit Kalimantan Tengah. *Skripsi*. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.

- Riyanta, A. B. 2016. Peningkatan Mutu Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Karbon Aktif Untuk Dibuat Sabun Padat. *Pancasakti Science Education Journal*. Vol. 1(1): 18-22.
- Rorong, J., Henry, A., Ferdinan, P. R. 2008. Sintesis Metil Ester Asam Lemak dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan. *Jurnal Chem.Prog*. Vol. 1 (1): 9-18.
- Sani, L. P. 2017. *Pemanfaatan Pemberian Ampas Nanas (Ananas comosus L.merr) dalam Pengolahan Minyak Jelantah Menjadi Minyak Segar*. Karya Tulis Ilmia. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Sapitri, D. 015. Rancangan Bangunan alat Penggoreng Vakum (Tinjauan Pengaruh Tekanan dan suhu terhadap Mutu Keripik Nanas). *Skripsi*. Universitas Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Sartika, R. A. D. 2009. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh, dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 2(4): 154-160.
- Sekararum, T. P. 2021. Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *Journal of Chemical Engineering*. Vol. 2 (1): 7-13.
- Shoaliha, K. 2019. Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Suhu Pemanasan Dengan Metode Koefisien Viskositas *Falling Ball*. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Mataram. Mataram.
- Shoaliha, K., Bahtiar., K. Arizona. 2020. Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Suhu Pemanasan dengan Metode Koefisien Viskositas *Falling Ball*. *Indonesian Physical Review*. Vol. 3 (1): 15-23.
- Siahaan, M. R., 2018. Penentuan Bilangan Asam dan Asam Lemak Bebas dari Minyak Kacang Kedelai (Soybean Oil). *Tugas Akhir*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siahaan, S. G, P. 2016. Penentuan Bilangan Iodine (Iodine Value) pada CPO (*Crude Palm Oil*) dan RBD (*Refined Bleached Deodorized*) Olein Di PT.Sucofindo Medan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Simbolon, J. P. 2014. Uji Kerusakan Minyak pada Penggunaan Minyak Goreng dan Kemasan Secara Berulang. *Skripsi*. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Sucianti, N. 2018. Analisis Kandungan Protein, Karbohidrat, dan Vitamin C dalam Kulit Pisang Kepok Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.

- Suroso, A. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol. 3 (2): 77-88.
- Sutiah., K. S. Firdausi., W. S. Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*. Vol. 11 (2): 53-58.
- Syahputra, J. 2018. Analisis Mkrfun Tanah Gambut pada Perkebunan Kelapa Sawit dengan Usia yang Berbeda Di Kecamatan *Skripsi* Bathin Solpan Kabupaten Bengkalis. Universitas Islam Negeri Sultan Syrifkasim Riau. Riau.
- Taufik, M., Hwermawan, S. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia minyak goreng sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode *Deep-Fat Frying*. *Jurnal Teknologi*. Vol. 10 (2): 123-130.
- Wiranata, S. A. 2013. Evaluasi Mutu Emping Melinjo yang Dipengaruhi oleh Frekuensi Penggorengan dan Lama Penyimpanan Berdasarkan Warna, Bilangan Peroksida, Angka Asam dan Sifat Sensorinya. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Yusibani, E., N. A. Hazmi., E. Yufita. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 9 (1): 28-32.