

DAFTAR PUSTAKA

- Adkon, R. 2006. *Metode dan Teknik Menyusun Tesis*. Bandung: Alfabeta.
- Adrian, S. 2005. *Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng yang Beredar di Kota Medan Tahun 2005*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Agustina, R. 2018. *Analisis Penyebab Konsumen Lebih Memilih Berbelanja di Pasar Tradisional di Bandingkan Pasar Modern (Studi Kasus Masyarakat 15a Kota Metro)*. Skripsi. Jurusan Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri (Iain) Metro. Kota Metro.
- Aisyah, S., Budiman, H., Florenstina, D., Aliza, D., Salim, M.N., Balqis, U. & Armasyah T. 2015. *Efek pemberian Minyak Jelantah terhadap gambaran histopatologi tikus putih (rattus norvegicus)*. Jurnal Medika Veterinaria 9(1): 26-29.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi Cetakan IV*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, F., Retnaningsih., & Johan, I. R. 2010. *Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Serta Pengaruhnya Terhadap Keikutsertaan Program Pengumpulan Minyak Jelantah Di Kota Bogor*. Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen 3(2): 184-189.
- Aminah, S. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi 1(1): 7-14.
- Andoko, A dan Widodoro. 2013. *Berkebun Kelapa Sawit si Emas Cair*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Anggoro, H. D. 2018. *Hubungan Antara Karakteristik Pedagang Dan Cara Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Penurunan Kualitas Pada Pedagang Pecel Lele Di Kota Yogyakarta*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ardhany, S. D. & Lamsiyah. 2018. *Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Bagi Kesehatan*. Jurnal Surya Medika 3(2): 62–68.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. 2017. *Studi kualitatif dan kuantitatif minyak goreng yang digunakan oleh penjual gorengan di Kota Sumbawa*. Jurnal Tambora 2(3).
- Arikunto, S. 2012. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Astuti, P., Asteriani, F., Sulaiman, M., & Putri, T. A. 2017. *Menemu-Kenali Karakteristik Pedagang Kaki Lima (PKL) Di Jalan Kaharuddin Nasution Kota Pekanbaru*. Prosiding Konferensi Nasional Teknik Sipil Dan Perencanaan (KN-TSP) "Inovasi Teknologi Smart Building Dan Green Construction Untuk Pembangunan Yang Berkelanjutan, 299-309.
- Astuti, T. D. 2019. *Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Kualitas Minyak Goreng*. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology* 1(2): 62-66.
- Aulia, Y. 2018. *Analisa Kadar Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng Curah Sebelum dan Sesudah Penggorengan yang Dijual di Pasar Sukaramai Medan*. Repository Poltekkes Medan: Medan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2015. *Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Gresik. 2014. *Jumlah Penduduk Kabupaten Gresik Menurut Kelompok Umur dan Kecamatan Tahun 2014*. Gresik.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. *Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan Analisa Angka Peroksida: SNI No. 2347:1991*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. *Minyak Goreng: SNI No. 3741:2013*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2019. *Minyak Goreng Sawit: SNI No. 7709:2019*. Jakarta.
- Bastiana., Agustang, A., Jumadi, J., & Najamuddin, N. 2019. *Karakteristik Umum dan Tingkat Pendapatan Pedagang Kaki Lima (PKL) Kota Makassar*. Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM 381-385.
- Budiani, S. R. dan Wionoto, A. 2017. *Kajian Karakteristik Dan Faktor Pemilihan Lokasipedagang Kaki Lima Di Kota Yogyakarta*. Jurnal Bumi Indonesia. Universitas Gadjah Mada.
- Budijanto, S. 2015. *Kajian Keamanan Pangan dan Kesehatan Minyak Goreng*. Jurnal Teknologi Pangan IPB 19(4): 361-372.
- Burhan, A. H., Rini, Y. P., Faramudika, E., & Widiastuti, R. 2018. *Penetapan Angka Peroksida Minyak Goreng Curah Sawit pada Penggorengan Berulang Ikan Lele*. Jurnal pendidikan sains 6(2): 48-53.
- Bürkle, GmbH. 2022. *Chemical Resistance and Viscosity of Liquids*. Diakses Tanggal 14 September 2023. https://www.buerkle.de/files_pdf/wissenswertes/viscosity_en.pdf
- Cahanar, P dan Suhandi, I. 2006. *Makan Sehat Hidup Sehat*. Jakarta: Kompas.

- Chairunnisa. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Skripsi. Pogram Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Chalid, S. Y., Muawanah, A. & Jubaedah, I. 2008. *Analisa Radikal Bebas Pada Minyak Goreng Pedagang Gorengan Kaki Lima*. . Jurnal Kimia Valensi Kesehatan 1(2): 82-86.
- Destiana, I. D. dan Mukminah, N. 2021. *Teknologi Lemak Minyak*. Subang: Polsub Press.
- Dewi, M. T. I., & Hidajati, N. 2012. *Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah Menggunakan Adsorben Bentonit Teraktivasi*. UNESA Journal of Chemistry 1(2): 47-53.
- Dising, J. 2006. *Optimasi Proses Pembuatan Biodiesel dari Minyak Jelantah*. Jurusan Teknik Kimia, UKI Paulus. Makassar.
- Djarmiko, E. 2000. *Proses Penggorengan dan Pengaruh terhadap Sifat Fisiko Kimia Minyak dan Lemak*. Diklat yang tidak dipublikasikan, Jurusan Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. 2021. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng*. Science Technology and Management Journal 1(1): 13-17.
- Edwar, Z., Suyuthie, H., Yerizel, E., & Sulastri, D. 2011. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung*. Journal of the Indonesian Medical Association 61(6): 248-252.
- Elmatris dan Alioes, Y. 2006. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Kelapa Sawit Bermerek Dan Tidak Bermerek Dengan Metode Titrasi Huble*. Universitas Andalas.
- Fakhriah., Kurniasih, E., Andriana., & Rusydi. 2019. *Sosialisasi bahaya radikal bebas dan fungsi antioksidan alami bagi kesehatan*. Jurnal Vokasi 3(1): 1-7.
- Fanani, N dan Ningsih, E. 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 22(2): 59-66.

- Fauziah., Sirajuddin, S., & Najamuddin, U. 2013. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop Unhas*. Makasar: FKM Unhas, 1-9.
- Fauziah, S., Syech, R. & Sugianto. 2016. *Pengujian Kualitas Minyak Goreng Kemasan, Curah Yang Beredar di Daerah Panam Pekanbaru dan Minyak Goreng Jelantah Berdasarkan Sifat Fisika*. Repository FMIPA University of Riau.
- Febriansyah, R. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan dan Aplikasi Adsorben terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak pada Kacang Salut*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Firdaus. 2017. Analisis Pola Perubahan Viskositas Minyak Goreng. *SPEKTRA: Jurnal Kajian Pendidikan Sains* 3(1): 53-62.
- Gaman, P.M dan Sherrington, K.B. 1994. *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology 2nd Edition*. (Terjemahan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sardjono). Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Godswill, A. C., Amagwula, I. O., Igwe, V. S., & Gonzaga, A. I. 2018. *Effects of Repeated Deep Frying On Refractive Index and Peroxide Value ff Selected Vegetable Oils*. *International Journal of Advanced Academic Research* 4(4): 106-119.
- Gong, Y., and Richards, M. P. 2005. *Characterizing Quality of Rendered Duck Fat*. 51st *International Congress of Meat Science and Technology 2005* 848-855. Baltimore, Maryland USA.
- Graha, C. K. 2010. *100 Question & Answer Kolesterol*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Hambali, E., Mujdalifah, S., Tambunan, A. H., Pattiwiri, A. W., & Hendroko, R. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Hartini, S., Sari, D. P., Handayani, N. U., Mahachandra, M., Rinawati, D. I., Utami, A. A. 2019. *Pemetaan Perilaku Konsumen Terhadap Produk Minyak Goreng Pasca Pakai Di Kota Semarang : Studi Kasus Kuliner Kaki Lima*. *Jurnal Pasopati 'Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi'*, 1(3): 111-115.
- Husna, N. F. 2020. *Analisis Timbulan Minyak Jelantah dari Rumah Makan dan Warung Makan di Kawasan Pusat Kota di Kecamatan Serang Kota Serang Banten*. Skripsi. Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan, Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.

- Hutagalung, A. 2014. *Analisis Mutu Minyak Goreng Pada Penjual Gorengan Dan Pecel Lele Di Beberapa Lokasi Di Kota Palembang*. AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 7(1).
- Ide, Pangkalan. 2007. *Seri Diet Korektif-Diet Cabbage Soup*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Indra. 2009. *Uji Kekentalan Cairan dengan Brookfield Viscometer*. Lab. Kecil Kimia. Diakses tanggal 13 September 2022. <http://labkecilkimia.blogspot.com/2014/03/uji-kekentalan-cairan-dengan-brookfield.html>
- Jurid, L. S., Zubairi, S. I., Kasim, Z. M. & Kadir, I. A. A. 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 13(7): 6149-6160.
- 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 77: 593-598
- Karouw, S dan Indrawanto, C. 2015. *Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit Selama Penggorengan*. Balai Penelitian Tanaman Palma 16(1):1-7.
- Kementrian Kesehatan RI. 2016. *Pedoman Faktor Risiko Kanker dari Aspek Makanan dan Minuman*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kharisma, F., Yulinda, E., & Hamid, H. 2015. *Kiat pemasaran usaha pecel lele di warung tenda sepanjang Jalan Lintas Timur Sumatera Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kusnandar, F., Lioe, H. N., Faridah, D. N. Anggraeni, R. & Pricilia. 2020. *Prediction Of Acid, Peroxide And TBA Values Of Heat-Treated Palm Oil Using A Partial Least Squares-Ordinary Least Squares Model Based On Fourier-Transform Infrared Spectroscopy*. Journal of Oil Palm Research.
- Kumala, M. 2003. *Peran Asam Lemak Tak Jenuh Jamak Dalam Respon Imun*. Jurnal Indonesia Media Assosiasi.
- Laelia, R dan Kurnia, P. 2019. *Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Angka Asam dan Angka Peroksida Pada Berbagai Jenis Minyak*. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia 3.(1): 23-34.

- Latumahina, G. J., Kakisin, P., dan Moniharapon, M. 2011. *Peran Madu sebagai Antioksidan dalam Mencegah Kerusakan Pankreas Mencit (Mus musculus) Terpapar Asap Rokok Kretek*. Jurnal Molluca Medica 04(01): 106-116.
- Luciana, B., Sutanto & Khomsan, A. 2005. *Minyak Goreng pun Bisa Melawan Kolesterol*. Jakarta: Gramedia.
- Mahanani, Y. 2019. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjual Lalapan Ayam Goreng Terhadap Keamanan Pangan Minyak Goreng di Daerah Sekitar Kampus Blimbing Kota Malang*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Maharani, N. 2021. *Pengaruh Aktivitas Pedagang Kaki Lima Terhadap Kemacetan Lalu Lintas di Jalan KH. Agus Salim Semarang*. Skripsi. Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik. Universitas Islam Sultan Agung. Semarang.
- Manurung, M. M., Suaniti, N. M., & Dharma Putra, K. G. 2018. *Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan*. Jurnal Kimia 12(1): 59-64.
- Mardiah, M., Pertiwi, S. R. R., & Marwa, D. 2019. *Analisis Mutu Minyak Goreng dengan Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Ilmiah Pangan Halal 1(1).
- Mariana, R. R., Susanti, E., Hidayati, L., & Wahab, R. A. 2020. *Analysis of Peroxide Value, Free Fatty Acid, and Water Content Changes In Used Cooking Oil From Street Vendors In Malang*. AIP Conference Proceedings 2231(1): AIP Publishing.
- Marurotin, N. 2019. *Studi Proses Pengolahan Minyak Goreng Di PT. Salim Ivomas Pratama Tbk Surabaya : Doctoral Dissertation*. Fakultas Teknologi Pertanian, Jember: Universitas Jember.
- Maulidina, F. A., & Kusumastuti, A. C. 2014. *Pengaruh Pemberian Vitamin C Terhadap Kadar Trigliserida Lanjut Usia Setelah Pemberian Jus Lidah Buaya (Aloe Barbadensis Miller)*. Journal of Nutrition College 3(4): 665-672.
- Mianoki, Adika. 2014. *Menjaga Kesehatan di Musim Hujan*. Yogyakarta: Pustaka Muslim.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T. R. dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mucti, S., Purwasih, R., & Destiana, I. D. 2022. *Analisis Mutu Minyak Goreng Yang Dipakai Oleh Pedagang Gorengan di Pasar Pujasera Subang*. Edufortech 8(1).

- Mulasari, A. S dan Utami, R. R. 2012. *Kandungan Peroksida pada Minyak Goreng di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta*. *Arc. Com. Health* 1(2): 120-123.
- Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. 2016. *Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan Yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang*. *Jurnal Pendidikan Kimia* 8(1): 45-57.
- Nishino, H., Tokuda, H., Murakoshi, M., Satomi, Y., Masuda, M., Onozuka, M. & Yano, M. 2000. *Cancer Prevention By Natural Carotenoids*. *Biofactors* 13(1-4): 89-94.
- Nizar, M. 2015. *Analisis Keberlanjutan Usaha Budidaya Rumput Laut Pada Penerima Paket Bantuan Langsung Masyarakat di Kabupaten Muna*. Tesis. Program Pasca Sarjana Ilmu Kelautan Bidang Minat Manajemen Perikanan .Universitas Terbuka. Jakarta.
- Nofianti, L dan Qomariyah. 2017. *Ringkasan Buku Metode Penelitian Survey*. Repository UIN Sultan Syarif Kasim Riau.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. *Jurnal All-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 1(3): 147.
- Nugroho, R. D. 2003. *Kebijakan Publik: Formulasi, Implementasi,. Evaluasi*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.
- Nurhasnawati, H. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang digunakan Pedagang Gorengan di JL. A.W Sjahranie Samarinda*. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 1(1): 25-30.
- Nurlela, N. 2020. *Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang*. *Jurnal Redoks* 5(1): 65-71.
- Noventi, W. Hanriko, R. & Imanto, M. 2019. *Pengaruh pemberian minyak jelantah terhadap gambaran histopatologi ginjal tikus putih (Rattus norvegicus) jantan galur sprague dawley*. *Jurnal Agromedicine* 6(1): 159-66.
- Obembe, A. O., Owu, D. U., Okwari, O. O., Antai, A. B., & Osim, E. E. 2011. *Intestinal fluid and glucose transport in wistar rats following chronic consumption of fresh or oxidised palm oil diet*. *International Scholarly Research Notices*, Vol 2011.
- Oktaviani, N. D. 2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan Dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau Dari Bilangan Oksidasi*. *Jurnal Biomedika* 1(1): 31-35.

- Paramita, O. 2014. *Pengaruh Jenis Air Perendam Terhadap Kandungan Vitamin C, Serat, dan Protein Tepung Mangga (Mangifera Indica L.)*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan 2(1): 24-30.
- Pasaribu, N. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Peraturan Daerah Kota Sukabumi No. 10 Tahun 2013 Tentang Penataan Dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2012 Tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- Primadian, K dan Rachmawati, M. 2015. *Hubungan antara Jumlah dan Jenis Konsumsi Gorengan dengan IMT Pada Anggota TNI-AD Yonzipur yang Merokok*. Prosiding Seminar Penelitian Akademika Unisba 1(2): 680-687.
- Purba, M. N. 2020. *Pengaruh Pendapatan Per Bulan, Harga, Jumlah Tanggungan Keluarga, dan Selera terhadap Keputusan Membeli Minyak Goreng Curah di Pasar Tradisional*. Agriprimatech 3(2): 90-95.
- Pusat Informasi Harga Pangan Strategis Nasional. 2023. *Informasi Harga Pangan Antar Daerah*. Diakses Pada Tanggal 20 Juni 2023. <https://www.bi.go.id/hargapangan>
- Putri, S. I. D. 2015. *Efek lama pemanasan terhadap perubahan bilangan peroksida minyak goreng yang berpotensi karsinogenik pada pedagang gorengan di Kelurahan Pasar Minggu Tahun 2015*. Thesis. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Resseffendi. 2010. *Metode Penelitian*. NASPA Journal Edisi 33: 26-36.
- Rohmah, A. B. 2019. *Jaringan Sosial Pedagang Kaki Lima Pecel Lele di Ciputat, Tangerang Selatan*. Skripsi. Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ronitawati, P., Riantama, V. & Palupir, K. C. 2020. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan*. Jurnal Riset Gizi 8(2): 116-121.
- Rukmini, A. 2007. *Komparasi Efektivitas Adsorben Komersial dan Non Komersial Dalam Proses Regenerasi Minyak Jelantah*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan (SNTP). Medan.
- Rusdin, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

- Saadah, A., Martini, M., & Yuliawati, S. 2016. *Gambaran Minyak Goreng Yang Dipakai Penjual Penyetan Di Tembalang Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip) 4(4): 311-318.
- Santriwati., Zainuddin, A., & Meliashari, R. 2020. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Jelantah Yang Digunakan Penjual Makanan Jajanan Gorengan Di Sepanjang Jalan H. Abd. Silondae Kecamatan Mandonga Kota Kendari Tahun 2020*. Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia 1(2): 57-64.
- Saputra, M. S. 2020. *Analisa hygiene dan sanitasi pada pedagang pecel lele di lingkungan Universitas Sriwijaya Kelurahan Timbangan Ogan Ilir*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Sartika, R. A. D. 2010. *Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans*. Makara Journal of Science 13(1).
- Serjouie, A., Tan C. P., Mirhosseini, H. & Man Y. B. C. 2010. *Effect Of Vegetable-Based Oil Blends on Physicochemical Properties of Oils During Deep-Fat Frying*. American Journal of Food Technology 5(5): 310-323.
- Setiati, S. 2003. *Radikal Bebas, Antioksidan dan Proses Menua*. Medika 2003 6:366-9.
- Sila, M. D. 2020. *Pengaruh Penambahan Antioksidan dalam Mencegah Proses Oksidasi Minyak Sawit Curah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Tribhuwana Tunggaladewi. Malang.
- Sinaga, S. S. 2008. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L) terhadap Perubahan Bilangan Peroksida, Bilangan Iodin dan Bilangan Asam dari Minyak Goreng Bekas*. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sugaepi. 2013. *Pengaruh Pendekatan Pembelajaran Point Of Reward dan Sikap Demokratis Terhadap Hasil Belajar Peserta Didik dalam Mata Pelajaran PKN*. Thesis. Program Studi Pendidikan Kewarganegaraan, Sekolah Pascasarjana, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sugiyono. 2022. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sumarna, D. 2014. *Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) dari Crude Palm Oil (CPO)*. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Samarinda.

- Suroso, A. S. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam Dan Kadar Air*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 3(2): 77-88.
- Sunisa, W., Worapong, U., Sunisa, S., Saowaluck, J. & Saowakon, W. 2011. *Quality Changes Of Chicken Frying Oil As Affected Of Frying Condition*. *International Food Research Journal* 18(2): 615-620.
- Sutiah, S., Firdausi, K. S. & Setia Budi, W. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias*. *Jurnal Berkala Fisika* 11(2): 53-58.
- Syafrudin, I. P. S., Asterina, A. & Russilawati, R. 2020. *Kandungan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Pedagang di Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Padang*. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia* 1(3); 364-370.
- Taufik, M., & Ritohardoyo, S. 2016. *Pengaruh Keberadaan Pedagang Kaki Lima Terhadap Lalu Lintas Di Jalan Kh Zaenal Mustofa, Kota Tasikmalaya*. *Jurnal Bumi Indonesia* 5(4).
- Taufik, M., & Seftiono, H. 2018. *Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying*. *Jurnal Teknologi* 10(2): 123-129.
- Viantini, F. dan Yustinah, Y. 2016. *Pengaruh Temperatur Pada Proses Pemurnian Minyak Goreng Bekas Dengan Buah Mengkudu*. *Jurnal Konversi* 4(2): 53-62.
- Wang, Z., He, Z. Emara, A. M., Gan, X. & Li, H. 2017. *Effects of Malondialdehyde As A Byproduct Of Lipid Oxidation On Protein Oxidation In Rabbit Meat*. *Food Chemistry* 288: 405-412.
- Widyastuti, E., Utomo, A. W., & Maharani, N. 2018. *Pengaruh Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L) Terhadap Kadar SGOT dan SGPT Tikus Yang Diinduksi Minyak Jelantah*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Kedokteran, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wijaya, A. 1996. *Radikal Bebas dan Parameter Status Antioksidan*. *Forum Diagnosticum, Lab Klinik Prodia* 1:1-12
- Wijayanti, H., Nora, H. & Amelia, R. 2012. *Pemanfaatan Arang Aktif Dari Serbuk Gergaji Kayu Ulin Untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Bekas*. *Jurnal Konversi Universitas Lambung Mangkurat* 1(1): 26-32.
- Wijayanti, T., Bathara, L., & Yulinda, E. 2022. *Pengaruh Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Pecel Lele di Sepanjang Jalan Riau Kota Pekanbaru*. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir* 3(2): 34-44.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yoon, Y and Choe, E. 2007. *Oxidation of Corn Oil during Frying of Soy-Flour Added Flour Dough*. *Journal of Food Science* 72(6): 317-323.
- Yuarini, D. A. A., Putra, G., Wrasiasi, L. P., & Wiranatha, S. 2018. *Karakteristik Minyak Goreng Bekas Yang Dihasilkan Di Kota Denpasar*. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)* 5(1): 49-55.
- Yuniarto, K dan Sukmawaty. 2008. *Penentuan Susut Mutu Fisik Minyak Goreng Dalam Operasi Penggorengan Hampa*. Seminar Nasional Pulang Kampus Alumni Fakultas Pertanian Universitas Mataram di Mataram tanggal 23-24 Februari 2008.
- Yusibani, E., Al Hazmi, N., & Yufita, E. 2017. *Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit setelah Pemanasan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 9(1): 28-32.
- Yustinah, Y dan Hartini, H. 2011. *Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif Dari Sabut Kelapa*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Yogyakarta, 22 Februari.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng*. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 253-260.