

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S., Balqis, U., & Friyan, K. (2014). Histopatologi Jantung Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Akibat Pemberian Minyak Jelantah. *Jurnal Medika Veterinaria*, 8(1), 87–90.
- Adhani, A., & Fatmawati, F. (2019). Pelatihan Pembuatan Lilin Aromaterapi Dan Lilin Hias Untuk Meminimalisir Minyak Jelantah Bagi Masyarakat Kelurahan Pantai Amal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 3(2), 31-40.
- Ananda, S. H., Nendissa, D. M., Nendissa, S. J., Rosmawati, A., Hati, R. P., Ghaffar, M. & Wijarini, F. (2023). Teknologi Pengolahan Pangan.
- 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.
- Anwariyah, R., Lastriyanto, A., & Sumarlan, S. H. (2018). Efek Penggorengan Berulang Menggunakan Vacuum Frying Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Minyak Goreng Pada Penggorengan Ikan Lele (*Clarias Gariepinus* B.). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(2), 172-178.
- Arbi, B., Ma'ruf, W. F., & Romadhon, R. Aktivitas Senyawa Bioaktif Selada Laut (*Ulva Lactuca*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Ikan *The Activity Of Bioactive Compounds From Sea Lettuce (Ulva Lactuca) As Antioxidant In Fish Oil*. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology*, 12(1), 12-18.
- 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).
- 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.
- 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*.
- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., & Haryani, S. (2022). Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Kemasan Hdpe Dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 88-96.

- Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM). (2015). Pedoman Cara Menggoreng Pangan Yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkh). Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Lamongan. (2017). Jumlah Penduduk Kabupaten Lamongan Menurut Kelompok Umur Dan Kecamatan Tahun 2017. Lamongan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Minyak Goreng: SNI No. 3741:2013
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2019. Minyak Goreng Sawit: SNI No. 7709:2019. Jakarta.
- Budiani, S. R. Dan Wionoto, A. (2017). Kajian Karakteristik Dan Faktor Pemilihan Lokasi Pedagang Kaki Lima Di Kota Yogyakarta. Jurnal Bumi Indonesia. Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Bukhori, M., & Ekasari, T. (2017). Faktor-Faktor Yang Dipertimbangkan Dalam Keputusan Pembelian Minyak Goreng Bimoli Pada Ibu Rumah Tangga Desa Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan. Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia, 11(2), 11–19. <https://doi.org/10.32812/jibeka.v11i2.40>
- Busyairi, M., Aufar, Z. M., Ika, M. & Saryadi, (2020). Potensi Minyak Jelantah Sebagai Biodiesel Dan Pengaruh Katalis Serta Waktu Reaksi Terhadap Kualitas Biodiesel Melalui Proses Transesterifikasi. Serambi Engineering, V(2), Pp. 933-940
- 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 SyarifHidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Cheng, J. H., Sun, D. W., Pu, H. Bin, Wang, Q. J., & Chen, Y. N. (2015). Suitability of hyperspectral imaging for rapid evaluation of thiobarbituric acid (TBA) value in grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) fillet. *Food Chemistry*, 171, 258–265. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.08.124>
- Destiana, I. D. Dan Mukminah, N. (2021). Teknologi Lemak Minyak. Subang: Polsub Press.
- Dewangga, A. A. B. P., & Andriani, N. (2022). Strategi Pemasaran Nasi Boran Dalam Memperluas Pasar Pada Kondisi Pandemi Covid 19 (Studi Pada Penjual Nasi Boran Di Kota Lamongan). Jurnal Kajian Ilmu Manajemen (JKIM), 2(1), 50–58. <https://doi.org/10.21107/jkim.v2i1.15512>
- Dewi, P. S., & Ulfah, M. (2021). *Quality Test Of Palm Cooking Oil Used Repeatedly Based On Free Fatty Acid Content, Moisture Content, Peroxide Number*. *Journal Of Science And Technology Research For Pharmacy*, 1(1), 34-41.
- 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.
- 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.
- Fathanah, U., & Lubis, M. R. (2022). Pemanfaatan Kulit Jagung sebagai Bioadsorben untuk Meregenerasi Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Serambi Engineering*, 7(1), 2709–2715. <https://doi.org/10.32672/jse.v7i1.3879>
- Fernanda, R., & Sagoro, E. M. (2016). Pengaruh Kompensasi, Kepuasan Kerja, Motivasi Kerja Dan Gaya Kepemimpinan Terhadap Kinerja Karyawan. *Nominal, Barometer Riset Akuntansi Dan Manajemen*, 5(2). <https://doi.org/10.21831/nominal.v5i2.11727>
- Fitriana. (2015). Analisis Perbandingan Sikap Konsumen Dalam Memilih Produk Minyak Goreng Kemasan Dan Curah (Studi Kasus Ibu Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru). *Jom Fekon*, 2(1), 2013–2015.
- Goi, M., Yasin, Y. K., Dan Mohamad, Z. I. (2017). Identifikasi Penggunaan Minyak Goreng Oleh Pedagang Pisang Goreng Di Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo. *Health And Nutritions Journal (Jhn)*, 3(1), 28–34.
- Hanum, N. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima Di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72-86.
- Hardiansyah, A., Rahmadi, S. R., & Parmadi, P. (2020). Analisis Karakteristik Sosial Dan Ekonomi Usaha Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi (Studi Kasus Pedagang Nasi Goreng). *E-Jurnal Perspektif Ekonomi Dan Pembangunan Daerah*, 9(3), 141-154.
- 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 KakiLima. *Jurnal Pasopati „Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Pengembangan Teknologi“*, 1(3): 111-115
- Haryanti, R., Karwur, F., Lewerrisa, K., & Ranimpi, Y. Y. (2014). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Warna Minyak Goreng di Salatiga. *3rd Economics & Business Research Festival*, November, 257–266 <http://repository.uksw.edu/handle/123456789/5753>
- Hasibuan, H. A. (2021). Pengolahan dan Peluang Pengembangan Produk Pangan Berbasis Minyak Sawit Di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol*, 40(2), 111-124.
- Herlina, H., Astriyaningsih, E., Windarti, W. S., & Nurhayati1, N. (2017). Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan *Ripe Banana Chips (Rbc) Degree Of*

*Coconut Oil Rancidity During Recycled Vacuum Frying For Production Of Ripe Banana Chips (RBC). Jurnal Agroteknologi, 11(02)*

- Higea, J. F., Azizah, Z., Rasyid, R., & Kartina, D. (2016). Pengaruh pengulangan dan lama penyimpanan terhadap ketengikan minyak kelapa dengan metode asam thiobarbiturat (tba). 8(2), 189–200.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry Dengan *Quantitative Descriptive Analysis* (Qda) Dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 6(2), 72-78.
- 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).
- Hutapea, H. P., Sembiring, Y. S., & Ahmadi, P. (2021). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Yang Dijual Di Pasar Tradisional Surakarta Dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3(1), 6-11.
- Jung, S., Nam, K. C., & Jo, C. (2016a). *Detection of malondialdehyde in processed meat products without interference from the ingredients. Food Chemistry*, 209, 90–94. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.035>
- 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.
- Karouw, S Dan Indrawanto, C. (2015). Perubahan Mutu Minyak Kelapa Dan Minyak Sawit Selama Penggorengan. *Balai Penelitian Tanaman Palma* 16(1):1–7.
- [Kemenkes]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Profil Penyakit Tidak Menular Tahun 2018. Kemenkes Ri Tahun 2017.
- 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). Business Marketing Tips Pecel Lele Tent Shop All the Way of Cross North Sumatra Lirik District Indragiri Hulu Regency Riau Province. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 3(2), 1–16.
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., & Rauf, R. (2020). Angka Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 81-90

- Kumala, M. (2003). Peran Asam Lemak Tak Jenuh Jamak Dalam Respon Imun. *Jurnal Indonesia Media Assosiasi*.
- 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*.
- Laelia, R Dan Kurnia, P. (2019). Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Angka Asam Dan Anga Peroksida Pada Berbagai Jenis Minyak. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia* 3.(1): 23-34.
- Lempang, I. R. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. *Pharmacon*, 5(4).
- 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.
- Mamuaja, C, F. (2017). Lipida. Manado: Unsrat Press.
- Manurung, M. M., Suaniti, N. M., & Dharma Putra, K. G. (2018). Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia*, 12(1), 59–64. <https://doi.org/10.24843/Jchem.2018.V12.I01.P11>
- Mardiyah, S. (2016). Analisa Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Pada Minyak Goreng Pedagang Penyetan Di Sutorejo Surabaya.
- 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(April). <https://doi.org/10.1063/5.0002656>
- 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.
- Megawati, M., & Muhartono, M. (2019). *Consumption of Used Cooking Oil and Its Impact on Health. Medical Journal of Lampung University*, 8(2), 259–264. <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/2481>
- Mongi, J. J., Mamuja, C. F., & Salindeho, N. (2016). *Study Of The Extent Of Damage The Traditional Coconut Oil Used Repeatedly To Organoleptic Goroho Banana Chips (Musa Acuminate, Sp)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(2), 37-45.

- Mucti, S., Purwasih, R., & Destiana, I. D. (2023) 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.
- Mustikasari, I., Saktini, F., & Gumay, A. R. (2019). Pengaruh Frekuensi Penggorengan Minyak Jelantah Terhadap Hepar Tikus Wistar (*Rattus Novergicus*). *Jurnal Kedokteran Diponegoro (Diponegoro Medical Journal)*, 8(3), 1000-1010.
- 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.
- Ningrum, Andraeni, C. (2019). Analisis Pengaruh Modal Usaha, Lama Usaha, Dan Jam Kerja Terhadap Pendapatan Pedagang Pasar Tradisional Benowo Surabaya. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. Vol. 01, No1, Mei 2019
- 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. (2017). Ringkasan Buku Metode Penelitian Survey.
- Nopiati, E. 2022. Perbedaan Hasil Belajar Siswa Di Masa Pandemi Covid-19 Antara Yang Menggunakan Metode Belajar *Study Club* Dengan *Online* Pada Mata Pelajaran IPS Di Kelas V Min 2 Kota Bengkulu (*Doctoral Dissertation*, Uin Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- 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.
- Nur, L., Sari, I., Nurlita, F., Dan Maryam, S. (2014). Pedagang Ayam Goreng Kaki Lima Di Singaraja. *Kimia Visvitalis*, 2(1), 99–106
- Nuraini, I., Hp, D. S. H., Hardyanti, I. S., & Wibowo, E. A. P. (2016). Analisis Keefektivan Zeolit Pada Proses Adsorpsi Pemurnian Minyak Jelantah. *Retii*.
- Nurhasnawati, H. (2017). 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. <https://doi.org/10.51352/jim.v1i1.7>
- Nurlela, N. (2020). Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks* 5(1): 65-71.
- Priskila, G., & Darmawan, P. (2022). *Analysis Of Peroxide Numbers And Free Fatty Acids In Unbranded Bulk Cooking Oil In Traditional Markets*: Analisis Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Curah Tidak Bermerek Di Pasar Tradisional. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 3(1), 21-26.

- 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.
- Rahayu, L.H. (2014). Potensi Sabut dan Tempurung Kelapa Sebagai Adsorben untuk Meregenerasi Minyak Jelantah. *Jurnal Momentum*. Vol. 10(1): 47-53.
- Rahmawati, I. (2023). Analisis Kualitas Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Penyetan Di Sekitar Pasar Menganti Dan Hulaan Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Skripsi. Pogram Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Upn Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Rauf, Rusdin. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta
- Retnawati, H. (2017). Teknik Pengambilan Sampel. In Disampaikan Pada Workshop Update Penelitian Kuantitatif, Teknik Sampling, Analisis Data, Dan Isu Plagiarisme (Pp. 1-7).
- Riyandi, D. F., Sya'di, Y. K., & Nurhidajah, N. (2022). Total Bakteri, Angka Tba, Dan Sifat Sensoris Bumbu Dasar Putih Pasta Berdasarkan Lama Simpan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 41-49.
- 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.
- 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 (e-Journal)*, 4(4), 311–318.
- Sabarella, W Bk, Sri W, Megawati M Sehusman, Yani S. (2018). Buletin Konsumsi Pangan. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian [Internet].[Disitasi Tanggal 01 Februari 2024]; 9(1):42-3
- Santriwati, A. Z., & Meliahsari, 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. 1(2), 57-64
- Saputra, M. S. (2020). Analisa Higiene 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.
- Setiarto, R. H. B. (2021). Teknik Menggoreng Makanan Yang Baik Untuk Kesehatan. Guepedia.
- Setyawati, H., Putra, M. S. M., & Azarine, E. N. (2022). Pemanfaatan Limbah (Ampas Tebu Kering, Kulit Pisang Kering, Kulit Nanas Kering) pada Pemurnian Minyak Jelantah. *Prosiding SENIATI*, 6(3), 520-526.
- Shita, N., Hendarso, Y., & Soraida, S. (2022). Jaringan Sosial Pedagang Pecel Lele Di Kota Palembang (Studi Di Kecamatan Ilir Barat I). *Media Sosiologi Bidang Ilmu Sosial*, 25, 96–108.

- 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.
- Sinurat, D. I., & Silaban, R. (2021). *Analysis Of The Quality Of Used Cooking Oil Used In Frying Chicken. Indonesian Journal Of Chemical Science And Technology*, 4(1), 21-28.
- Sopianti, D.S., Et Al.,. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada. *Jurnal Katalisato*. 2(2): 100-105.
- 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.
- Sumarna, D. (2014). Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (*Red Palm Oil*) dari *CrudePalm Oil* (CPO). In Prosiding Seminar Nasional Kimia 2014. Samarinda: Universitas Mulawarman. Retrieved from <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/prosiding/article/view/139>
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam Dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 77-88.
- Syafrinal, S., Riani, P., & Samah, S. D. (2023). Studi Perbedaan Kualitas Produksi Minyak Goreng Kemasan A Dan B Serta Curah. *Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 15(2), 66-77.
- Syafrudin, I. P. S., Asterina, A. & Russilawati, R. (2020). Kandungan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Pedagang Di Jalan Perintis Kemerdekaan
- 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
- USDA. (2022). *Oilseeds: World Markets And Trade*. Diakses Dari <https://www.Fas.Usda.Gov/Data/Oilseeds-World-Markets-And-Trade>. (05/01/2024)
- Wang, Z., He, Z. Emar, 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.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuarini, D. A. A., Ganda Putra, G., Putu Wrasati, L., & Wiranatha, A. S. (2018). *Characteristics of Waste Cooking Oil in Denpasar. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(1), 49–55.
- Yulia, E., & Nuraeni, F. (2017). Kualitas Minyak Goreng Curah Yang Berada Di Pasar Tradisional Di Daerah Jabotabek Pada Berbagai



Penyimpanan. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup*, 17(2), 29-38.

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.

Zellatifanny, C. M., & Mudjiyanto, B. (2018). Tipe Penelitian Deskripsi Dalam Ilmu Komunikasi. *Diakom: Jurnal Media Dan Komunikasi*, 1(2), 83–90. <https://doi.org/10.17933/diakom.v1i2.20>