

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah. 2007. Pengaruh gorengan dan intensitas penggorengan terhadap kualitas minyak goreng. *J. Pilar Sains*. 6(2):45-50. PENGARUH GORENGAN DAN INTENSITAS PENGGORENGAN TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG | ' | Jurnal Pilar Sains (unri.ac.id)
- Aeni, Q. (2020). Analisis Timbulan Minyak Jelantah dari Rumah Makan di Kawasan Kuliner Alun-alun Kecamatan Kendal. *Skripsi*.
- Afriyanti, Hartati. S., Handayani. C.B., Asmoro. N.W., Larasati. C. P., 2019. Chemical and physical characteristics of cooking oil after tempeh frying. *International Journal of Advance Tropical Food*. 1(1): 22-26. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/ijatf/article/view/4932/2805>.
- Amalia, F., Retnaningsih, Johan, IR. 2010. Perilaku penggunaan minyak goreng serta pengaruhnya terhadap keikutsertaan program pengumpulan minyak jelantah di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen* (3)2: 184-189. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/view/5199>
- Aminullah, Kuswandi. D., Rahmawati. S.I. 2018. Perubahan sifat fisikokimiaminyak sawit bekas pakai (minyak jelantah) pada penggorengan daging ayam. *Jurnal Pertanian*. 9(1):31-42. [https://www.researchgate.net/publication/332442928\\_CHANGES\\_IN\\_PHYSICOCHEMICAL\\_PROPERTIES\\_OF\\_USED\\_PALM\\_OIL\\_JELANTAH\\_ON\\_CHICKEN\\_FRYING](https://www.researchgate.net/publication/332442928_CHANGES_IN_PHYSICOCHEMICAL_PROPERTIES_OF_USED_PALM_OIL_JELANTAH_ON_CHICKEN_FRYING)
- Anggraeni, I. A. 2023. Kualitas minyak jelantah hasil pemurnian menggunakan berbagai jenis adsorben dan variasi waktu adsorpsi berdasarkan sifat kimia, fisik, dan organoleptik. *Skripsi*. <http://repository.unpas.ac.id/62989/1/Laporan-Tugas%20Akhir-183020131-watermark.pdf>
- Arita, S., Ramayanti, C., Andalia, W., Komariah, L. N., Asof, M. 2022. Edukasi pengembangan minyak jelantah menjadi biodiesel sebagai bahan bakar alternatif bagi masyarakat Kelurahan Suka Mulya. 5(3). <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v5i3.2260>
- 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): 1-8.

<http://jurnal.uts.ac.id/index.php/Tambora/article/download/173/163/681>

- Badan Standarisasi Nasional (BSNi). 1994. *Metode Pengambilan dan Pengukuran Contoh Timbulan dan Komposisi Sampah Perkotaan* (SNI 19-3964-1994 ed.). Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standarisasi Nasional (BSNi). 1998. *Cara Uji Minyak dan Lemak* (SNI 01-3555-1998). Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standarisasi Nasional (BSNi). 2019. *Minyak Goreng Sawit* (SNI 7709:2019 ed.). Standar Nasional Indonesia (SNI).
- BPOM. 2019. Pedoman evaluasi mutu gizi dan non gizi pangan. Jakarta : Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.
- Burhan, A.H. Rini, Y.P. Faramudika, E. Widiastuti, R. (2018). Penetapan angka peroksida minyak goreng curah sawit pada penggorengan berulang kali ikan lele. *Jurnal Pendidikan Sains*. 06(02): 48-53. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPKIMIA>
- Chebet, J. Kinyanjui, T. Cheplogoi, P.K. (2016). Impact of frying on iodine value of vegetable oils before and after deep frying in different types of food in Kenya. *Journal of Scientific and Innovative Research*. DOI:10.31254/jsir.2016.5508
- Deisberanda. F.S., Nurbaeti. S.N. Kurniawan. H., 2019. Analisis kadar asam lemak bebas dan penetapan bilangan asam minyak cinalok. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 4(1). <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/view/42815>
- Denni. N.P.R., Puryana. I.G.P.S., Antarini. A.A.N. 2019. Mutu minyak goreng pada pedagang gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. *Jurnal Ilmu Gizi*. 9(3): 141-146. <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig817>
- Diningrat, D. S., Harahap, N.V., Zulaini, Maulana, B., Sari, A. N., Dewi, G. 2021. Pemanfaatan limbah ampas kopi untuk pembuatan parfum. *Al-Mu'awanah: Jurnal PKM*. 2(2): 67-76. <http://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/ajpm/article/view/9601/pdf>
- Dwiloka , B., Setiani, BE., Karuniasih, D. 2021. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada ayam goreng. *Sains Teknologi Manajemen Jurnal*. 1(1): 13- 17. <https://unkartur.ac.id/journal/index.php/stmj/article/view/7>
- Faiqah. N.S., Imranah, Yusaerah. N., 2023. Asidimetri dan alkalimetri dalam kehidupan sehari-hari. *Jurnal Pendidikan IPA (Edukimbiosis)*. 15-21. <https://ejournal.iainpare.ac.id/index.php/edukimbiosis/article/view/4901>

- Fanani, N, 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. doi : <https://doi.org/10.31284/j.iptek.2018.v22i2.436>.
- Fauziah. A.W., 2013. Karakterisasi dan penentuan komposisi asam lemak dari pemurnian limbah pengalengan ikan dengan variasi waktu simpan limbah dan suhu pada *degumming*. *Skripsi*.
- Febijanto, I., Ulfah, F., Kusrestewardhani, Siswanto, & Trihadi, S. E. Y. (2022). A Review on used cooking oil as a sustainable biodiesel feedstock in Indonesia. *IOP Publishing*, 1-9. DOI: 10.1088/1755-1315/1187/1/012011
- Febrinda, R., R. (2022). Kebijakan Pemerintah Dalam Mengatasi Kenaikan Harga Minyak Goreng. *Pusat Kebijakan Perdagangan Domestik*. Retrieved Januari 05, 2023, from <https://jurnal.kemendag.go.id/TPJ/article/view/758>
- Fitri. R.D.R., 2023. Timbulan dan kualitas minyak jelantah ditinjau dari aktivitas kuliner di Kawasan Taman Tirto, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul. *Tugas Akhir*.
- Habeebrakumah, R., Kaki, S.S., Anu, P.D.B.L., Maloo. S., Vellanki. B., Lakshmi. K.M.S. (2019). Influence of flour type on physico-chemical characteristics during deep frying. *Journa of Food Science and Technology (Springer)*. 56(7):3471-3480. doi: 10.1007/s13197-019-03835-1
- Hariyadi P. (2008). Teknik penggorengan. *Food Review*. Artikel. [https://www.researchgate.net/publication/263546765\\_TEKNOLOGI\\_PENGGORENGAN](https://www.researchgate.net/publication/263546765_TEKNOLOGI_PENGGORENGAN)
- Hartati, S., Afriyanti, Handayani, C. B., Asmoro, N. W., & Larasati, C. P. (2019). Chemical and Physical Characteristics of Cooking Oil After Tempeh Frying. *International Journal of Advance Tropical Food*, 1(1), 11-26. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/ijatf/article/view/4932/2805>
- Hines, A. L., & Maddox, R. N. (1985). *Mass Transfer: Fundamentals and Applications*. Prentice-Hall.
- Husain, F., Marzuki, I. (2022). Pengaruh Temperatur Penyimpanan Terhadap Mutu dan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit. *Serambi Engineering*. 4(4): 2270-2278. Diakses pada 2024 Juli 15 : <https://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/jse/article/download/3470/2618>
- Husna. N.F., 2020. Analisis timbulan minyak jelantah dari rumah makan dan warung makan di Kawasan Pusat Kota Di Kecamatan Serang, Kota Serang, Banten. *Tugas Akhir*.

- Ilmi, IMB., Khomsan, A., Marliyati, SA. (2015). Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama penggorengan di rumah tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2):61-65. Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia.doc (kemdikbud.go.id)
- Imoisi, OB., Ilori, GE., Agho, I., Ekhaton, JO. (2015). Palm oil, its nutritional and health implications (Review). *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*. 19 (1): 127 – 133. <http://dx.doi.org/10.4314/jasem.v19i1.17>
- Indonesia, Kementerian Perdagangan. (2022). Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Penyediaan Minyak Goreng Kemasan Sederhana Untuk Kebutuhan Masyarakat dalam Kerangka Pembiayaan oleh Badan Pengelola Dana Perkebunan Kelapa Sawit. *JDIH BPK*.
- Indonesia, Kementerian Perdagangan. (2022). Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 33 Tahun 2022 tentang Tata Kelola Program Minyak Goreng Curah Rakyat. *JDIH BPK*.
- Jamalludin. (2018). Perpindahan panas dan massa pada penyangraian dan penggorengan bahan pangan. Buku. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Karyadi, D. 1999. Ketengikan Minyak dan Lemak Karena Oksidasi. *Bulletin Penelitian*. 21(3):1-12. <https://media.neliti.com/media/publications/449068-none-c93921ce.pdf>
- Khairunnisa. Z., Wardana. A.S., Rauf. R. (2019). Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari Penggorengan lele secara berulang. *Jurnal Kesehatan*. 12(2):81-90. <https://journals.ums.ac.id/index.php/jk/article/view/9764>
- Khoirunnisa. Z., Wardana. A.S., Rauf. R., 2019. Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal Kesehatan*. 12(2):81-90. <https://journals.ums.ac.id/index.php/jk/article/view/9764/5089>
- Khuzaimah, S., & Eralita, N. (2020). Utilization of Adsorbent Carbon Coconut Shell for Purification of Used Cooking Oil. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 03(02), 88-95. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol3.iss2.art7>
- Kristianingrum. S., Handayani. S., 2005. Penentuan angka iod minyak jagung dan minyak kelapa sawit dengan metode *wijs* dan *hanus*. *Jurnal Hasil Penelitian Kimia dan Pembelajarannya*. 45-53. <https://staffnew.uny.ac.id/upload/131872520/penelitian/B+7.pdf>
- Kusnandi. R.Z. (2022). Pengaruh variasi bahan pangan dan jenis minyak goreng setelah proses penggorengan terhadap kualitas minyak goreng. *Tugas Akhir*.

- Kusumawaty, Y., Edwina, S., Sifqiani NS. 2019. Sikap dan perilaku konsumen minyak goreng curah dan kemasan di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ecodemica*. 3(2) : 111- 122. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/ecodemica>
- Latif. A.N., Burhan A.H., Rini. Y.P., Mardiyarningsih. A., 2021. *Narrative Review: Analisis kadar asam lemak bebas dan kadar air dalam minyak jelantah sawit*. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*. 6(2):73-83. DOI: <https://doi.org/10.56727/bsm.v6i2.60>
- Legasari, L. Riandi, R. Febriani, W. Pratama, R.A. (2023). Analisis kadar air dan asam lemak bebas pada produk minyak goreng dengan metode gravimetri dan volumetri. *Jurnal Redoks: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*. <https://jurnal.stkipbima.ac.id/index.php/RE/article/download/1228/707>
- Lestari. C.V., Rohmatulahi. 2022. Analisis kadar air dan sari kopi bubuk menggunakan metode gravimetri dan ekstraksi. *Prosiding Seminar Proposal Sains dan Teknologi Pangan*. 5: 337-342. <http://semnas.radenfatah.ac.id/index.php/semnasfst/article/view/293>
- Luciana, L., Silviana, E., Qatrun Nada, D. ., Burdah, Handayani, R. ., Andalia, R. ., & Nurman, S. (2022). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L*) Goreng Secara Alkalimetri. *Jurnal TEKSAGRO*. 3(3): 17–26. <https://journal.lp2stm.or.id/index.php/TEKSAGRO/article/view/53>
- Lund. MN., Ray. CA., 2017. Control of Maillard Reactions in Foods: Strategies and Chemical Mechanisms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65(23):4537-4552. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b00882>
- Mardiah, Pertiwi. S.R.R., Marwana. D., 2019. Analisis mutu minyak goreng dengan pengulangan penggorengan. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1): 1-8. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/2001/1513>
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi kadar asam lemak bebas pada berbagai jenis minyak goreng nabati. *TEDC*, 11(1), 53-59. <https://ejournal.poltektedc.ac.id/index.php/tedc/article/view/206>
- Megawati, M., Muhartono. (2019). Konsumsi minyak jelantah dan pengaruhnya terhadap kesehatan. *Majority*. 8(2): 259-264. [2481-3190-1-PB.pdf \(unila.ac.id\)](https://unila.ac.id/2481-3190-1-PB.pdf)
- Mucti, S., Purwasih, R., & Destiana, I. D. (2023). Analisis perilaku penggunaan dan mutu minyak goreng yang dipakai oleh pedagang gorengan di Pasar Pujasera Subang. *EDUFORTECH*, 8(1), 1-10. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>

- Mucti, S., Purwasih, R., & Destiana, I. D. (2023). Analisis perilaku penggunaan dan mutu minyak goreng yang dipakai oleh pedagang gorengan di Pasar Pujasera Subang. *EDUFORTECH*, 8(1), 1-10. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Mulyaningsih, Hermawati. (2023). Sosial dampak limbah minyak jelantah bahaya bagi kesehatan dan lingkungan. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. 10(1):61-65. DOI:10.32699/ppkm.v10i1.3666. (PDF) SOSIALISASI DAMPAK LIMBAH MINYAK JELANTAH BAHAYA BAGI KESEHATAN DAN LINGKUNGAN (researchgate.net)
- 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. <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpk>
- Nugraheni. D.T., 2011. Analisis penurunan bilangan iod terhadap pengulangan penggorengan minyak kelapa dengan metode titrasi iodometri, *Skripsi*.
- Nurhasnawati. H., Supriningrum. R., Caesarina. N., 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. <https://jurnal.stiksam.ac.id/index.php/jim/article/view/7/6> . 12 Maret 2024.
- Octavia. W., Putri. S., Wulansari. A., 2023. Analisis kimia minyak goreng bekas pedagang gorengan dengan Metode *Deep Frying* di Lingkungan Perguruan Tinggi Swasta Kota Jambi. *Jurnal Diskursus Ilmiah Kesehatan*. 1(2): 7-87. <https://repository.stikba.ac.id/journal/detail/307/analisis-kimia-minyak-goreng-bekas-pedagang-gorengan-dengan-metode-deep-frying-di-lingkungan-perguruan-tinggi-swasta-kota-jambi>. 12 Maret 2024
- OECD/FAO. (2023). *OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-2032*. OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/08801ab7-en>
- Paramitha. A.R. A. (2012). Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. *Skripsi*.
- PASPI-Monitor. (2021). Minyak Goreng Sawit dalam Perubahan Konsumsi Minyak Goreng di Indonesia. *Palm Journal*. 02(25):433-437. Retrieved Januari 05, 2023, from 2.25.-MINYAK-GORENG-SAWIT-DALAM-PERUBAHAN-KONSUMSI-MINYAK-GORENG-DI-INDONESIA.pdf (palmoilina.asia)
- Potato University. (2022). Sautéing, pan-frying & stir-frying. *Potato USA*. Poster.
- Pradina, R. F. P. (2022). Analisis Timbulan Minyak Jelantah di Tengah Pandemi COVID-19 Di Dukuh Ngringin, Condongcatur, Depok. *Skripsi*.

- Quality test of restaurant cooking oil waste in terms of moisture content, specific gravity, and energy as a feed supplement. (2023). In D. N. Adli, M. Pramujo, & A. P. A. Yekti (Eds.), *Developing Modern Livestock Production in Tropical Countries: Proceedings of the 5th Animal Production International Seminar* (pp. 172-175). Taylor & Francis Limited. DOI: 10.1201/9781003370048-41
- Rachmawati, D. O., & Suswandi, I. (2021). Physical Parameters of Used Cooking Oil Clearance Quality Based on Active Charcoal Temperature. *Atlantis Press*, 613, 40-46. <https://www.atlantis-press.com/article/125966741.pdf>
- Rahardjo, A.P., Manaf, Y.N., Ambarita, M.D., Nusantoro, B.P. (2020). *Minyak Goreng untuk Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Rubushe, M. (2023). Trans fatty acid content in used vegetable cooking oil and food safety hygiene practices of informal food vendors in warwick triangle, durban. *DUT Open Scholar*. <https://doi.org/https://doi.org/10.51415/10321/4801>
- Rusdiana, R. (2015). Analisis kualitas minyak goreng berdasarkan parameter viskositas dan indeks bias. Skripsi.
- S. Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UIPress.
- Sera, R., Lesmana, D., & Maharani, A. (2019). Pengaruh temperatur dan waktu kontak terhadap adsorpsi minyak jelantah menggunakan adsorben dari bagas. *Journal Kelitbangan*, 7(2), 181-196. <https://jurnal.balitbangda.lampungprov.go.id/index.php/jip/article/download/131/114>
- Silalahi, R. L. R., (2017). Pengujian *Free Fatty Acid* (FFA) dan *Colour* unyuk mengendalikan mutu minyak goreng produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6(1): 41-50. <http://www.industria.ub.ac.id>
- Sinurat, D. I., & Silaban, R. (2021). Analysis of quality of used cooking oil used in frying chicken. *Indonesia Journal of Chemical Science and Tecnology*, 04(1), 21-28. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/aromatika/article/viewFile/23091/15144>
- Sopianti. D.S., Saputra. H.T., 2017 .Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng. *Jurnal Katalisato*. 2(2):100-105. DOI : <http://doi.org/10.22216/jk.v2i2.2408> .
- Stevens, F. J. 2008. Acrolein: Sources, metabolism, and biomolecular interactions relevant to human health and disease. *Wiley Online Library*. 52(1):7-25. <https://doi.org/10.1002/mnfr.200700412>
- Suciati. D., Tazkiyah. Z., 2018. Korelasi antara frekuensi penggorengan ikan tongkol dengan kadar asam lemak bebas, kadar air dan bilangan iod minyak goreng. *Majalah Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*. 15(2): 135-141.

<http://ejurnal.poltekatipdg.ac.id/index.php/SAINTI/article/view/172/133>. 12 Maret 2024.

- Sugito, Firmasyah, A., Linda, Triana, L. (2020). Analysis Of The Effect Of Addition Of Noni Fruit (*Morinda citrifolia* L.) In Used Fried Oil To Iodium Number. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. 4(1):9-12. <https://ejurnal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/JLK/article/download/938/pdf>
- Sundari. D., Almasyhuri, Lamid. A. (2015). Pengaruh proses terhadap komposisi zat gizi bahan [pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4) :235-242. <https://media.neliti.com/media/publications-test/20747-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-kompo-c2b6dd0c.pdf>
- Suroso, A.S. (2013). Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 32:77-88. <https://media.neliti.com/media/publications-test/104568-kualitas-minyak-goreng-habis-pakai-ditin-39f8cd2c.pdf>
- Sutanto. S., Rahman. R., Abriana. A. (2016). Pengaruh pengulangan penggorengan terhadap kandungan asam lemak bebas dan viskositas minyak hasil penggorengan. *Journal Ecosystem*. 16(3):498-514. <https://journal.unibos.ac.id/eco/article/view/933/484>
- Syafrudin. I. P. S., Asterina, Russilawati. (2020). Kandungan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Pedagang di Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Padang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia*. 1(3) : 364-370. <http://jikesi.fk.unand.ac.id/index.php/jikesi/article/view/86>
- Tarigan. J., Simatupang. D. F., 2019. Uji kualitas minyak goreng bekas pakai dengan penentuan bilangan asam, bilangan peroksida, dan kadar air. *Ready Star-2*. 2(1): 6-10. [https://www.researchgate.net/publication/341776053\\_Uji\\_Kualitas\\_Minyak\\_Goreng\\_Bekas\\_Pakai\\_Dengan\\_Penentuan\\_Bilangan\\_Asam\\_Bilangan\\_Peroksida\\_Dan\\_Kadar\\_Air](https://www.researchgate.net/publication/341776053_Uji_Kualitas_Minyak_Goreng_Bekas_Pakai_Dengan_Penentuan_Bilangan_Asam_Bilangan_Peroksida_Dan_Kadar_Air)
- Taufik, M., Atma, Y. (2021). Perubahan karakteristik fisikokimia minyak selama penggorengan dengan metode *deep fat frying*: kajian literatur. *Agrointek*. 15(3): 964-975 [PERUBAHAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINYAK SELAMA PENGGORENGAN DENGAN METODE DEEP FAT FRYING: KAJIAN LITERATUR | Taufik | Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian \(trunojoyo.ac.id\)](https://www.trunojoyo.ac.id/jurnal/index.php/Agrointek/article/view/153964975)
- Tubino, M. Aricetti, J.A. (2013). A Green Potentiometric Method for Determination of the Acid Number of Oils and Fats. *Journal of the Brazilian Chemical Society* . 24(10):1691-1696. DOI:10.5935/0103-5053.20130204

- Ulfindrayani, I.K., A'yuni, Q., 2018. Penentuan kadar asam lemak bebas dan kadar air pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang gorengan Di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal of Pharmacy and Science*. 3(2):17-22. <https://media.neliti.com/media/publications/346153-penentuan-kadar-asam-lemak-bebas-dan-kad-89f38773.pdf>
- USDA. (2023). Oilseeds: World Markets and Trades. *United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service*. [oilseeds.pdf](https://www.oilseeds.pdf) ([usda.gov](https://www.usda.gov))
- Wiliandani, M. (2022). Identifikasi timbulan minyak jelantah di daerah sekitar Universitas Jember. *Skripsi*. <https://dspace.uji.ac.id/bitstream/handle/123456789/41532/18513196.pdf?sequence=1>
- Wroniak, M., Raczyk, M., Kruszewski, B., Symniuk, E., Dach, D. (2021). Effect of Deep Frying of Potatoes and Tofu on Thermo-Oxidative Changes of Cold Pressed Rapeseed Oil, Cold Pressed High Oleic Rapeseed Oil and Palm Olein. *Antioxidants (MDPI)*. 10(10):1637. doi: 10.3390/antiox10101637
- Yeniza, Asmara, A.P. (2019). Penentuan bilangan peroksida minyak rbd (*refined bleached deodorized*) olein PT. PHPO dengan metode titrasi iodometri. *AMINA*. 1(2):79-83. <https://journal.ar-raniry.ac.id/index.php/amina/article/download/39/194/>
- Yuarini, DAA., Putra, GPG., Wrasati, LP., Wiranatha, APPAS. 2018. Karakteristik minyak goreng bekas yang dihasilkan di Kota Denpasar. *Scientific Journal of Food Technology*. 5(1):49-55. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/41235/25090>
- Yuniwati, M. 2019. Teknologi pengolahan dan pemanfaatan limbah minyak goreng bekas bagi masyarakat Dusun Ngoto Kelurahan Bangunharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul. *Jurnal Dharma Bakti-LPPM IST AKPRIND Yogyakarta*, 2(2):129-138. <https://ejournal.akprind.ac.id/index.php/dharma/article/view/2035>