

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K., 2018. *Manfaat Minyak Zaitun untuk Kesehatan*. Diakses: 4 Mei 2021. <https://www.alodokter.com/manfaat-minyak-zaitun-untuk-kesehatan>.
- Adrian, S. 2005. *Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2005*. Skripsi yang Tidak dipublikasikan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Agustini Z, Wahyuni ES, Nila F. 2013. *Hubungan Asupan Lemak (Lemak Jenuh, Tak Jenuh, Kolesterol) Dan Natrium Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Poli Penyakit Dalam Rsp Batu* [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Gorengan, Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 01, No. 01, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Andarwulan, N., Muhammad, G.N., Agista, A.Z., Dharmawan, S., Fitriani, D., Wulan, A.C., Pratiwi, D.G., Rahayu, W.P., Martianto, D. and Hariyadi, P., 2016. *Stabilitas Fotooksidasi Minyak Goreng Sawit Yang Difortifikasi Dengan Minyak Sawit Merah*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1), pp.31-39.
- Andriana, T. (2013). *Serba Serbi Minyak Jelantah*. Diakses 29 Maret 2021. <http://www.putraindonesiamalang.or.id/category/artikel/kimia>.
- Anonim. 2011. *Penentuan Angka Peroksida*. Diakses: 20 Maret 2021. <http://unimed-underguate2569011-408231047 Bab 1.com>. 32.
- Anwar, R. W. 2012. *Studi Pengaruh Suhu Dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan*. Under Graduate, Universitas Hasanuddin.
- Ariani D, Yanti S, Saputri DS. 2017. *Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa*. *Jurnal Tambora* Vol 2 No 3 Desember 2017.
- Astawan M., Wresdiyati T., Nasution NA. 2015. *Fakta dan Manfaat Minyak Zaitun*. Katalog Perpustakaan Badan PPSDMK Kemenkes RI.
- Australian Government Department of Health and Aging Office of the Gene Technology Regulator. *The Biology of Brassica napus L. (canola)*. Version 2; 2008:13-6.
- Ayu, A., Rahmawati, F. and Zuhri, S., 2016. *Pengaruh penggunaan berulang minyak goreng terhadap peningkatan kadar asam lemak bebas dengan metode alkalimetri*. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 6(1).
- Ayu, D.F. dan Farida, H.H.2010. *Evaluasi Sifat Fisiko-Kimia Minyak Goreng yang digunakan oleh Pedagang Makanan Jajanan di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru*. *Sagu* Vol. 9 (1): 4-14.

- Azizah, U., 2014. *Pengetahuan Ibu Tentang Bahaya Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Bagi Kesehatan Di Dusun Ngendut Utara Desa Pucanganom Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).
- Azizah, Z., Rasyid, R. and Kartina, D., 2017. *Pengaruh pengulangan dan lama penyimpanan terhadap ketengikan minyak kelapa dengan Metode asam thiobarbiturat (TBA)*. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), pp.189-199.
- Berger, K.G. 2005. *The Use of Palm Oil in Frying*. Malaysian Palm Oil Promotion Council.
- BKP-Badan Ketahanan Pangan. 2020. *Panduan Teknis Penyusunan Prognosa Ketersediaan dan Kebutuhan Pangan Strategis Tahun 2020*. Jakarta
- Budijanto, S, Sitanggang, AB. 2010. *Kajian Keamanan Pangan Dan Kesehatan Minyak Goreng*. Bogor. *Jurnal Pangan*, Vol. 19 No. 4: 361-372. Diakses pada tanggal 19 Desember 2020.
- Chairunisa. (2013). *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Halaman: 13
- Chen W, Chiu C, Cheng W, Hsu C, Kuo M. 2013. *Total polar compounds and acid values of repeatedly used frying oils measured by standard and rapid methods*. *J Food Drug Anal* 21: 58-65. DOI: 10.6227/jfda.2013210107.
- Choe, E., And Min, B.D. 2007. *Chemistry of Deep-Fat Frying Oils*. *Journal Of Food Science*: Vol.72, Nr.5, 2007. Institute Of Food Technologists.
- Dewi, Eko N., Ratna I., Nuzulia Y. 2011. *Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus Trewavas) Yang Diproses Dengan Metoda Penggorengan Berbeda*. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 6 no. 1, 2011:6-2. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Djuma AW. 2014. *Effect Frequency Frying on Peroxide Number to Cooking Oil In Packaging*. *Jurnal Info Kesehatan*, Vol. 13, Nomor 2 Desember 2014.
- Donglikar, M. M. and Deore, S. L. (2016) 'Development and Evaluation of Herbal Sunscreen', *Pharmacognosy Journal*, 9(1), pp. 83–97.
- 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.
- Fanani N., Ningsih E. 2018. *Analisis Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai yang Digunakan oleh Pedagang Penyetan didaerah Rungkut Surabaya Ditinjau dari Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB)*. *Jurnal IPTEK – Volume 22 Nomer 2*, Desember 2018: 59-66. DOI: 10.31284/j.iptek.2018.v22i2 .436
- Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia: *Dampak Perang Minyak Nabati Dunia Terhadap Industri CPO Indonesia Dalam Jangka panjang*. Artikel: (diakses pada 11-05-2021:15.12)
- Gwen W. 2018. *Keuntungan Minyak Zaitun jika Digunakan saat Memasak*. Diakses 16 September 2021.

<https://www.jawapos.com/lifestyle/31/07/2018/keuntungan-minyak-zaitun-jika-digunakan-saat-memasak/>

- Hariyadi P. 2014. *Mengenal Minyak Sawit Dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. Jakarta. GAPKI (Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia).
- Haryanti, W.D., 2018. *Hubungan Netralisasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Pada Lemak Biji Tengkawang*. *Jurnal Pembelajaran Prospektif*. Volume 3 Nomor 1.
- Haryono dkk. 2010. *Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel Studi Kasus: Minyak Goreng Dari KFC Dago Bandung, Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Prosiding Seminar Nasional teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta.
- Hasibuan R. 2014. *Peningkatan angka peroksida pada minyak goreng curah terhadap penggorengan berulang tempe*. *Jurnal Ilmiah PANNMED*;8(3):258-262.
- Hayyan, A., Md. Z. Alam, M. E. Mirghani, N. A. Kabbashi, N. I. Hakimi, Y. M. Siran, dan S. Tahiruddin. 2011. *Reduction of High Content of Free Fatty Acid in Sludge Palm Oil via Acid Catalyst for Biodiesel Production*. *Fuel Processing Technology* 92.
- Honary, A.T., dan Richter, E. 2011. *Biobased lubricants and greases technology and products*. Canada: Library Of Congress Cataloging Publication Data. Halaman 42-43.
- Husnah, Nurlela. 2020. *Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang*. Volume 5, Nomor 1.
- Hutagalung A, dkk. 2014. *Analisis Mutu Minyak Goreng Pada Penjual Gorengan Dan Pecel Lele Di Beberapa Lokasi Di Kota Palembang*. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Borobudur Jakarta. *Jurnal Ilmu pertanian* Vol 7, No 1 (2014).
- Kaddihani W. 2020. *Titik Nyala*. Balai Teknologi Bahan Bakar dan Rekayasa Desain. Diakses: 26-08-2021. <https://btbrd.bppt.go.id/gcms/23-laboratorium/341-titik-nyala>
- Karouw, S., Suparmo, P. Hastuti. dan T. Utami. 2013. *Sintesis ester metil rantai medium dari minyak kelapa dengan cara metanolisis kimiawi*. *Agritech* 33(2): 182-188
- Katja, Dewa G. *Kualitas minyak bunga matahari komersial dan minyak hasil ekstraksi biji bunga matahari (Helianthus annuus L.)*. *Jurnal Ilmiah Sains* 12.1 (2012): 59-64.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ketaren. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Khattab, R., Rempel, C., Suh, M., dan Thiyam, U. 2012. *Quality of canola oil obtained by conventional and supercritical fluid extraction*. *American Journal of Analytical Chemistry*. 3(1): 966 - 968.

- Khomsan A, Ilmi IM, Marliyati SA. 2015. *Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama penggorengan di rumah tangga Indonesia. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*; 4(2):61-65.
- Kulkarni, S. S. et al.,(2014) 'Herbal Plants in Photo Protection and Sun Screening Action: an Overview', *Indo American Journal of Pharmaceutical Research American Journal Of Pharm Research*, 4(2), pp. 1104–1113. Available at: <http://www.iajpr.com/index.php/en/>.
- Kusnandar dan Feri.2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*, Dian Rakyat, Jakarta
- Laelia, R. and Kurnia, P.. 2019. *Pengaruh frekuensi penggorengan terhadap angka asam dan angka peroksida pada berbagai jenis minyak. Ilmu Gizi Indonesia*, Vol. 03, No. 01: 23-34
- Li S, Tan HY, Wang N, Zhang ZJ, Lao L, Wong CW. Feng Y.2015. *The Role of oxidative stress and antioxidant in liver disease. International Journal of Molecular Science*.
- Litbang. 2016. Pemanfaatan Produk Bunga Matahari (*Helianthus annuus*L.) sebagai Bahan Pangan, Biofuel dan Nilai Tambah Lainnya. perkebunan.litbang.pertanian.go.id/wp.../perkebunan_infotekbun_1102009-2.pdf. diakses pada tanggal 12 April 2021.
- Mansor, T.S.T., Che Man, Y.B., Shuhaimi, M., Abdul Afiq, M.J., and Ku Nurul, F.K.M., 2012, *Physicochemical Properties of Virgin Coconut Oil Extracted from Different Processing Methods, International Food Research Journal*, 19 (3) : 837-845
- Manurung, M.M., Suaniti, N.M. and Putra, K.D., 2018. *Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, pp.59-63.
- Megawati, M. and Muhartono, M., 2019. *Konsumsi Minyak Jelantah dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan. Jurnal Majority*, 8(2), pp.259-264.
- Min S, Yu Y, Martin SS. 2005. Effect of soybean varieties and growing locations on the physical and chemical properties of soymilk and tofu. *J Food Sci* 70(1): C8-C12.
- Mishra, A. K., Mishra, A. and Chattopadhyay, P. 2011. *Herbal cosmeceuticals for photoprotection from ultraviolet B radiation: A review', Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 10(3), pp. 351–360.
- Mohdaly, A.A.E.R., Seliem, K.A.E.H., Abd, E.L., Abu, E.H. dan Mahmoud, A.A.T. 2017. *Effect of Refining Process on the Quality Characteristics of Soybean and Cotton seed Oils. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6(1): 207-222.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 2014. *Prinsip proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Ikatan Penerbit Indonesia.
- Muchtadi, T. R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Mujadin A., Jumianto S., Puspitasari RL. 2014. *Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis*. *Jurnal AL-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, Vol 2 No.4
- Mulyati TA, Pujiono FE, Lukis PA. 2015. *Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit*. *Jurnal Wiyata*, Vol. 2 No. 2 Tahun 2015: P-ISSN 2355-6498 |E-ISSN 2442-6555
- Nainggolan, B., Susanti, N. and Juniar, A., 2016. *Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang*. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 8(1), pp.45-57.
- Nainggolan, RK. 2016. *Penentuan Kualitas Minyak Kanola (canola oil)*. Karya Ilmiah: Universitas Sumatera Utara Medan.
- Nayak PK, Dash U, Rayaguru K, Krishnan KR. 2015. *Physio-chemical changes during repeated frying of cooked oil: a review*. *J Food Biochem* 40:371-390. DOI: 10.1111/jfbc.12215.
- Negrone, M., D'Agustina, A., and Arnoldi, A. 2001. *Effects of olive oil, canola, and sunflower oils on the formation of volatiles from the Maillard reaction of lysinewith xylose and glucose*. *J Agric Food Chem*49:439–45.
- Noriko N, Elfidasari D, Perdana AT. 2012. *Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjaja makanan di food court UAI*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*;1(3):147-154.
- Noviana. 2015. *Tropicana Slim Luncurkan Minyak untuk Memasak*. Diakses 16 September 2021. <https://www.republika.co.id/berita/noa84h/tropicana-slim-luncurkan-minyak-kanola-untuk-memasak>
- Nurhasanah, dkk. 2019. *Korelasi Polarisasi Elektro-Optis Dengan Komposisi Asam Lemak Pada Minyak Zaitun Sebagai Metode Uji Alternatif Mutu Minyak Goreng*. Semarang. Berkala Fisika: Vol. 22, No. 1, Januari 2019, Hal. 24-31
- Nurlela, N., 2020. *Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang*. *Jurnal Redoks*, 5(1), pp.65-71.
- O'brien, R.D. 2004. *Fats and oils; formulating and process ing for applications*. CRC Press LLC. Washington, D.C.
- Osei-Amponsah, C., L. Visser., S. AdjeiNsiah, P. C. Struik, O. Sakyi-Dawson, dan T. J. Stomph. 2012. *Processing Practices of Small-scale Palm Oil Producers in the Kwaebibirem District, Ghana: A Diagnostic Study*. *NJASWageningen Journal of Life Science*.
- Paramitha Ariyani Reski Andi, Agustus 2012 "*Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*" Skripsi Program Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar 2012.hlm.17-18
- Pardede, R. 2016. *Penentuan Bilangan Asam Dan Kadar Asam Lemak Bebas Di Dalam Minyak Zaitun*. Karya Ilmiah: Universitas Sumatera Utara Medan.
- Pasaribu, N. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. UNSU Press. Medan.

- Pradipta, AN., Soegianto A. 2019. *Keragaman dan Heritabilitas Karakter Hasil dan Komponen Hasil Beberapa Genotipe Bunga Matahari (Helianthus annuus L.)*. *Jurnal Produksi Tanaman*. Vol. 7 No. 6: 1059–1066 ISSN: 2527-8452.
- Putri, NK. 2018. *Penilaian Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Minyak Sebagai Media Penggorengan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Pusdik Militer Sekolah Calon Tamtama Magetan*. Karya Tulis Ilmiah: Poltekkes Kemenkes Malang.
- Qing Zhang, Chenzhi Wang, Bokang Li, Lin Li, Derong Lin, Hong Chen, Yaowen Liu, Suqing Li, Wen Qin, Jiang Liu, Weiguo Liu & Wenyu Yang. 2018. *Research progress in tofu processing: From raw materials to processing conditions*. *Journal Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58:9, 1448-1467, DOI: 10.1080/10408398.2016.1263823
- Rafatul F. 2012 “*Analisis Kualitas Fisis Minyak Goreng Sebelum Pemakaian Dan Setelah Pemakaian*”. Skripsi: Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar 2012.hlm.4
- Rahayu Hermawati Lucia dkk. Oktober 2014. “*Pengaruh Suhu Dan Waktu Adsorpsi Terhadap Sifat Kimia-Fisika Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Menggunakan Adsorben Ampas Pati Aren Dan Bentonit*”. Akdemi Kimia Industri Santo Pulus Semarang. *Jurnal momentum*, Vol 10 No 2.hlm.35
- Ramadhini, ES. 2021. *Canola Oil yang Aman untuk MPASI Bayi*. Diakses 16 September 2021. <https://id.theasianparent.com/canola-oil-untuk-mpasi>
- Ratih, R.D., Handayani, W. and Oktavianawati, I., 2016. *Karakterisasi dan Penentuan Komposisi Asam Lemak dari Hasil Pemurnian Limbah Pengalengan Ikan dengan Variasi Alkali Pada Proses Netralisasi*. *BERKALA SAINSTEK*, 4(1), pp.19-23
- Ratnawaty GJ dan Sungkawa HB. 2018. *Perbedaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Mengalami Pemanasan Ulang Dengan Penambahan Bawang Merah (Allium Cepa) Dan Bawang Putih (Allium Sativum)*. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa JLK 2 (2)* (2018) hlm. 110-113.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta.Andi. hal 255.
- Restyani, A.E. (2015). *Hubungan Pola Konsumsi Lemak Jenuh dan Obesitas Sentral terhadap Kadar Kolesterol Total (Studi pada Mahasiswa di Universitas Muhammadiyah Malang)*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Risti I, Fatimawali, Pelealu NC. 2016. *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado*. *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT* Vol. 5 No. 4 November 2016 ISSN 2302 – 2493
- Riyadi, A.H. 2009. *Kendali Proses Deodorisasi Dalam Permurnian Minyak Sawit Merah Skala Pilot Plant*. IPB Press. Bogor.
- Rorong, J., Aritonang, H.F. and Ranti, F.P., 2019. *Sintesis metil ester asam lemak dari minyak kelapa hasil pemanasan*. *Chemistry Progress*, 1(1), pp.9-18
- Rowe, R.C. dkk. (2006).*Handbook Of Pharmaceutical Excipients*, 5thEd, ThePharmaceutical Press, London.

- Shahbandeh M. 2021. *Vegetable oils: global consumption by oil type 2013/14 to 2020/2021*. <https://www.statista.com/statistics/263937/vegetable-oils-global-consumption/>. Diakses (28 April 2021).
- Sibarani, L.M., 2019. Pemanfaatan Karbon Aktif Tempurung Kelapa Untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Bekas. Medan. Karya Tulis Ilmiah: Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Sitompul, Y.R., 2017. *Identifikasi Bobot Jenis, Indeks Bias dan Kelarutan dalam Etanol dari Minyak Cengkeh, Minyak Sereh dan Minyak Pala*. Tugas Akhir: Universitas Sumatera Utara.
- Sopianti, D.S., Herlina, H. and Saputra, H.T., 2017. *Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng*. *Jurnal Katalisator*, 2(2), pp.100-105.
- Standar Nasional Indonesia. Minyak goreng. Badan Standardisasi Nasional. 3741: 2013.ICS: 67.200.10. Diakses dari <https://dokumen.tips/documents/sni-3741-2013-minyak-goreng558463df91cf6.html>
- Stoppard, Miriam. (2010). *Panduan Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Erlangga.
- Subiyantoro. *Kajian pemucatan minyak goreng bekas dengan metode adsorpsi dan pengkelatannya*. Tugas Akhir, Fakultas Teknologi Pangan IPB; 2003.
- Sumarna, D. 2014. *Studi Metode Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Merah (Red Palm Oil) dari Crude Palm Oil*. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman
- Suroso, AS. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI.
- Susilo TY. 2012. *Khasiat Minyak Zaitun (Olive Oil) Dalam Meningkatkan Kadar Hdl (High Density Lipoprotein) Darah Tikus Wistar Jantan*. Skripsi: Bagian Patologi Klinik Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.
- Tan, C. H., M. Ghazali, A. Kuntom, C.P Tan, dan A.A. Arifin. 2009. Extraction and Physicochemical Properties of Low Free Fatty Acid Crude Palm Oil. *Food Chemistry* 113.
- Tarmizi AAH, Ismail R, Kuntom A. 2016. *Effect of frying on the palm oil quality attributes- a review* *J oil Palm Res* 28. 143-153.
- Tudisco, R., B. Chiofalo, L. Addi, V. Lo Presti, R. Rao, S. Clabro', dkk. 2015. *Effect of Hydrogenated Palm Oil Dietary Supplementation on Milk Yield and Composition, Fatty Acids Profile and Stearoyl-CoA Desaturase Expression in Goat Milk*. *Small Ruminant Research*.
- Utami, R. 2018. *Penentuan Kadar Air dan Asam Lemak Bebas dalam Minyak Goreng yang Beredar Dipasaran Kec.Medan Selayang* [Tugas Akhir]: Universitas Sumatera Utara. Program Diploma.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Wulandari, N. and Hernawati, H., 2017. *Fraksinasi Minyak Sawit Kasar dengan Pelarut Organik dalam Pembuatan Konsentrat Karotenoid. Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 4(2), pp.83-91.

Zahra S.L, Dwiloka B, and Mulyani S. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng,* *Anim. Agric. J.*, vol. 2, no. 1, pp. 253–260.