

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah. (2016). Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Goreng Terhadap Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas Dengan Metode Alkalimetri. *Journal Of Pharmacy Science*.
- Alamsyah. (2005). Pengenalan Virgin Coconut Oil . *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Ardhany, S. D., & Lamsiyah. (2018). TINGKAT PENGETAHUAN PEDAGANG WARUNG TENDA DI JALAN YOS SUDARSO PALANGKARAYATENTANG BAHAYA PENGGUNAAN MINYAK JELANTAH BAGI KESEHATAN. *Jurnal Surya Medika*, 62-68.
- Chalid, S. Y., Muawanah, A., & Jubaedah, I. (2008). ANALISA RADIKAL BEBAS PADA MINYAK GORENG PEDAGANG GORENGAN KAKI LIMA.
- Derlean, A. (2016). Pengaruh suhu dan lama pe. *PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP KERUSAKAN MINYAK KELAPA*, 19-26.
- Dewi Sartika, R. A. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 154-160.
- Dwiputra, D., Jagat, A. N., Wulandari, F. K., & Prakarsa, A. s. (2014). Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*(2015).
- fahy, E., Subramaniam, S., Brown, H., & Glass, C. (2005). A comprehensive classification system for lipids. *The Journal of Lipid Research*.
- Fahy, E., Subramaniam, S., Brown, H., & Glass, C. (2005). A comprehensive classification system for lipids. *The Journal of Lipid Research*.
- Fauziah, Saifuddin, S., & Ulfah, N. (2013). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop UNHAS. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Fife. (2003). *The Healing Miracle of Coconut Oil*.
- Hariyadi, P. (n.d.). *Mengenal Minyak Sawit Dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. Jakarta Pusat: GAPKI.

- Hartin, & Sutarmi. (2005). Taklukkan Penyakit dengan VCO. 13, 16, 34-39, 47, 101.
- Ilmi, I. M., Khomsan, A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4, 61-65.
- Ketaren, S. (2008). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. *UI-Press*.
- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). UJI KUALITAS MINYAK GORENG CURAH DAN MINYAK GORENG KEMASAN DI MANADO. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 155-161.
- Manurung, M., Suaniti, N. M., & Dharma Putra, K. G. (2018). PERUBAHAN KUALITAS MINYAK GORENG AKIBAT LAMANYA PEMANASAN. *Jurnal Kimia*, 59-64.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). IDENTIFIKASI KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA BERBAGAI JENIS MINYAK GORENG NABATI. *Jurnal TEDC*.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). IDENTIFIKASI KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA BERBAGAI JENIS MINYAK GORENG NABATI. *TEDC*, 53-59.
- MN, s. (2009). Pengaruh frekuensi penggorengan tahu terhadap penurunan kadar asam lemak tak jenuh pada minyak kelapa sawit. 1-8.
- Nila Rifai, Y. S.-S. (2014). DAMPAK PENGEMBANGAN PRODUK TURUNAN MINYAK SAWIT TERHADAP PENINGKATAN EKSPOR PRODUK MINYAK SAWIT. *Jurnal Agro Ekonomi*, 107-125.
- Nila, R. (2014).
- Purwaningsih, I. (2015). PERBANDINGAN KADAR BILANGAN ASAM MINYAK GORENG SAWIT CURAH YANG DITAMBAHKAN EKSTRAK WORTEL DENGAN YANG TIDAK. *jurnal vokasi Kesehatan*, 59-63.
- puspitasari, i. a. (1992). karakterisasi komposisi asam lemak minyak kelapa dari berbagai kultivar kelapa dengan kromatografi gas.
- Putri, G. K., Suhendra, A., & Wargasetia, T. L. (2017). PENGARUH MINYAK JAGUNG (CORN OIL) TERHADAP PENURUNAN. 02.

- Santosa , B., & Karouw, S. (n.d.). Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, 73-78.
- Santoso, S. D., & Suryanto, I. (2017). KOMPARASI EFEK PEMBERIAN MINYAK JINTAN HITAM (*Nigella sativa*) DENGAN MINYAK ZAITUN (*olea europea*) TERHADAP PENURUNAN GLUKOSA DARAH PADA MENCIT (*Mus musculus*) STRAIN Balb/c. *Jurnal SainHealth*.
- Sartika, D. A. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan . *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2, No. 4*, 154-160.
- Sartika, R. A. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 155-160.
- Silalahi, & nurbaya. (2012). komposisi distribusi dan sifat aterogenik asam lemak dalam minyak kelapa dan kelapa sawit.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA. *Jurnal Katalisator*, 100-105.
- Suroso, A. S. (2013). 77-86.
- suroso, a. s. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 77-88.
- Wiardani, N. K., Sugiani, P. P., & Gumala, N. M. (2011). Konsumsi lemak total, lemak jenuh, dan kolesterol sebagai faktor risiko sindroma metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. 121-128.
- widiyanti, r. a. (2015). PEMANFAATAN KELAPA MENJADI VCO (VIRGIN COCONUT OIL) SEBAGAI ANTIBIOTIK KESEHATAN DALAM UPAYA Mendukung VISI INDONESIA SEHAT 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015*, 577-584.
- Widiyanti, R. A. (2015). PEMANFAATAN KELAPA MENJADI VCO (VIRGIN COCONUT OIL) SEBAGAI ANTIBIOTIK KESEHATAN DALAM UPAYA Mendukung VISI INDONESIA SEHAT 2015 . *Peran Biologi dan Pendidikan Biologi dalam Menyiapkan Generasi Unggul dan Berdaya Saing Global*, 577-584.

Yanggo, H. T. (2013). MAKANAN DAN MINUMAN DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM. *Tahkim*.

Yildiz, G., & Huseyin, T. (2016). Quantification of soybean oil adulteration in extra virgin olive oil using portable raman spectroscopy. *Journla of Food Measurement and Characterization*, 1-7.