

DAFTAR PUSTAKA

- abidin, z. (2012). KELUARGA SEHAT DALAM PERSPEKTIF ISLAM. *Jurusan Dakwah STAIN Purwokerto* .
- Afifah. (2016). Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Goreng Terhadap Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas Dengan Metode Alkalimetri. *Journal Of Pharmacy Science*.
- Asyhari, M. (2005). Kesehatan menurut pandangna alquran. *Al Qalam*, 436-456.
- Dwiputra, D., Jaga, A. N., Wulandari, F. K., Prakarsa, A. S., Puspaningrum, D. A., & Islamiyah, F. (2015). Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5-6.
- 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*.
- Hasibuan, H. A. (2012). KAJIAN MUTU DAN KARAKTERISTIK MINYAK SAWIT INDONESIA SERTA PRODUK FRAKSINASINYA. *Jurnal Standardisasi*, 13-21.
- 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*, 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.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). IDENTIFIKASI KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA BERBAGAI JENIS MINYAK GORENG NABATI . *TEDC*, 53-59.

- Mulyati, A. T., Pujiono, F. E., & Lukis, P. A. (2015). Jurnalwiyata. *PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG KEMASAN KELAPA SAWIT*, 162-168.
- Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. (2012). Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan Yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 45-47.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, n., & Wijayanti, W. (2012). nalisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 147-154.
- Pujiono, F. E., Mulyati, T. A., & Lukis, P. A. (2015). PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG KEMASAN KELAPA SAWIT GORENG KEMASAN KELAPA SAWIT. *Jurnal Wiyata*, 162-168.
- Purwaningsih, I. (2015). PERBANDINGAN KADAR BILANGAN ASAM MINYAK GORENG SAWIT CURAH YANG DITAMBAHKAN EKSTRAK WORTEL DENGAN YANG TIDAK. *jurnal vokasi Kesehatan*, 59-63.
- Putri, G. K., Suhendra, A., & Wargasetia, T. L. (2017). PENGARUH MINYAK JAGUNG (CORN OIL) TERHADAP PENURUNAN. 02.
- 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.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*, 100-105.
- Supriningrum, R., & Caesariana, 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*, 25-30.
- Suroso , A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Kualitas Minyak Goreng*, 77-88.

- Ulfindrayani, I. F., & A'yuni, Q. (2018). *Journal of Pharmacy and Science*.
Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Kadar Air Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya, 17-22.
- waharjani. (2015). *Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Islam*. *MAKANAN YANG HALAL LAGI BAIK DAN IMPLIKASINYA TERHADAP KESALEHAN SESEORANG*, 193-203.
- 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.
- Wong, N. (2014). *Epidemiological Studies of CHD and Evolution of Preventive Cardiology*. 276-289.