

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Mun'im Qindil, A.-Q. O. (t.thn.). *Al-Qur'an Obat Paling Dahsyat*. Pasuruan: Hilal Pustaka.
- abidin, z. (2012). KELUARGA SEHAT DALAM PERSPEKTIF ISLAM. *Jurusan Dakwah STAIN Purwokerto* .
- Achmad, H. (1996). Penuntun belajar kimia dasar: Kimia larutan.
- Afifa. (2016). Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Goreng Terhadap Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas Dengan Metode Alkalimetri. *Journal Of Pharmacy Science*.
- Ahmad. (2015). *KONSEP PENCIPTAAN ALAM: Studi Komparatif-Normatif antar Agama-Agama*. kodus: FIKRAH: Jurnal Ilmu Aqidah dan Studi Keagamaan.
- Alfiani. (2014). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Minyak Hasil Penggorengan Berulang Dengan Metode Titrasi Asam Basa Dan Spektrofotometri Fourier Transformation. *Jurnal Pharmascience*, 7 – 13.
- Almatsier. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.
- alvin, s. s. (2016). MAKALAH TEKNOLOGI LEMAK DAN MINYAK.
- Amalia. (2010). "Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Serta Pengaruhnya Terhadap Keikutsertaan Program Pengumpulan Minyak Jelantah di Kota BOgor.
- Ariningrum, T. (2013). Analisis Literasi Ilmiah Buku Teks Pelajaran Biologi SMA.
- Asyhari, M. (2005). Kesehatan menurut pandangna alquran. *Al Qalam*, 436-456.
- Azhar. (2016). MANUSIA DAN SAINS DALAM PERSPEKTIF AL-QUR'AN. *Lantanida Journal, Vol. 4 No. 1*, 73-86.

- Dahlan, A. A. (1996). *Ensiklopedi Hukum Islam*. Jakarta: Ikhtiar Baru Van Hoeve.
- Dalimartha. (2006). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*.
- 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*.
- 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*.
- Hariana. (2009). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya seri 3*.
- Hasibuan, H. A. (2012). KAJIAN MUTU DAN KARAKTERISTIK MINYAK SAWIT INDONESIA SERTA PRODUK FRAKSINASINYA. *Jurnal Standardisasi*, 13-21.
- HD, K. (2007). *Islam dan Aspek-aspek Kemasyarakatan*.
- 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.
- Katja, D. G. (2012). KUALITAS MINYAK BUNGA MATAHARI KOMERSIALDAN MINYAK HASIL EKSTRAKSI BIJI BUNGA MATAHARI. *JurnJurnal Ilmiah Sains Vol. 12 No. 1, April 2012*, 60-64.
- Kebudayaan, K. P. (2013). *Ilmu Gizi*.
- kemendikbud. (2013). *Ilmu Glzi 1*.

- Kesumasari, C. (2009). Model Prediksi Suspek Penyakit Jantung Koroner pada individu dan Masyarakat di Indonesia.
- Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.
- Ketaren, S. (2008). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. *UI-Press*.
- Lam TKT, C. A. (2003). Mechanisms of the free fatty acid-induced increase in hepatic glucose production. *. american journal physiology*, 863-873.
- Lempan, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 155-161.
- Maligan. (2014). Analisa Jumlah Asam Lemak Bebas Dengan Pemakaian Larutan Basa.
- MN, s. (2009). Pengaruh frekuensi penggorengan tahu terhadap penurunan kadar asam lemak tak jenuh pada minyak kelapa sawit. 1-8.
- Mulyati, A. T., Pujiono, F. E., & Lukis, P. A. (2015). Jurnalwiyata. *PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG KEMASAN KELAPA SAWIT*, 162-168.
- Mulyati, T. A. (2015). PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG KEMASAN KELAPA SAWIT. *. jurnal wiyata*, 162-169.
- Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. (2012). Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan Yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 45-47.
- Nasional, D. P. (2011). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Neti. (2013). Ensiklopedia dan Tanaman Obat. 61-63.

- Nila Rifai, Y. S.-S. (2014). DAMPAK PENGEMBANGAN PRODUK TURUNAN MINYAK SAWIT TERHADAP PENINGKATAN EKSPOR PRODUK MINYAK SAWIT. *Jurnal Agro Ekonomi*, 107-125.
- 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.
- Nuraini. (2018). *HALALAN THAYYIBAN ALTERNATIF QURANI UNTUK HIDUP SEHAT*. Jurnal Ilmiah Mu'ashirah.
- Oeije AA, L. A. (2007). Gambaran anatomi mikroskopik dan kadar melondialdehida pada hati mencit setelah diberi minyak kelapa sawit. *jurnal kedokteran maranatha*, 15-25.
- Özcan, M. (2011). Determination of fatty acid tocopherol sterol contents.
- 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*.
- Qurrota. (2013). Perbedaan Jumlah Larutan Basa Pada Proses Titrasi Minyak.
- Rifqi T, N. Y. (2011). an economical refining agent for carsinogenic substance in waste cooking oil. *banana peels*, 62-73.
- rukhyan, A. (2012). Kinetika Asam Lemak Bebas. *Agromedia*.
- S, N. (2013). *Ensiklopedia dan Tanaman Obat*.

- 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.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). Jurnal Katalisator. *PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA*, 100-105.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). PENETAPAN KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA. *Jurnal Katalisator*, 100-105.
- Sunityoso S, K. D. (1998). Perubahan struktur histologik organ hati mencit yang sudah dicekoki minyak kelapa sawit bekas gorengan. *majalah kedokteran indonesia*, 114-120.
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Kualitas Minyak Goreng*, 77-86.
- Tatang. (2015). *Biomolekul dalam Perspektif Al-Qur'an*. Yogyakarta: CV BUDI UTAMA.
- Tuminah, S. (2009). EFEK ASAM LEMAK JENUH DAN ASAM LEMAK TAK JENUH TRANS TERHADAP KESEHATAN. *Media Penelit. dan Pengembang. Kesehatan*.
- 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.

winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*.

Wong, N. (2014). Epidemiological Studies of CHD and Evolution of Preventive Cardiology. 276-289.