

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, R. D. (2015). Impementasi Kebijakan Pendidikan Inklusif Di Perguruan Tinggi Indonesia. *Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada.*
- Achad, E., Arifah, S., Anggondowati, T., & Setiarini, A. (2010). Efektifitas Program Fortifikasi Minyak Goreng dengan Vitamin A terhadap Status Gizi Anak Sekolah di Kota Makasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 4 (6) : 2.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Anastasia, F. (2017). Gambaran Perilaku Ibu Rumah Tangga Terhadap Penggunaan Minyak Goreng Berulang Kali Di Desa Serbelawan Kecamatan Dolok Batu Nanggar Kabupaten Simalungun Tahun 2017 (*skripsi*). Fakultas Kesehatan Masyarakat
- Amalia, F. R. (2010). Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Serta Pengaruhnya Terhadap Keikutsertaan Program Pengumpulan Minyak Jelantah Di Kota Bogor. *Keluarga & Konsumen*, 184-189.
- Ambarita, M. (2002). Transesterifikasi Minyak Goreng Bekas Untuk Produksi Metil Ester. *Program Studi Ilmu Pangan Paska Sarjana IPB.*
- Aprilio, I, 2015. Artikel Bahaya Minyak Jelantah. Tersedia <http://iloaprilio.student.umm.ac.id>. (Diakses tanggal 12 Mei 2019).
- Ariana, Sumekar, S. U. (2016). Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah pada Penjual Gorengan di Kecamatan Ngeplak Kabupaten Sleman. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.*
- Astria P. Nasrun, A. J. (2014). Hubungan Antara Pengetahuan Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah dan Pendapatan dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Ibu Rumah Tangga di Desa Poigar III Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongondow. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi.*
- Ayu, A. R. (2013). Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Goreng Terhadap Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas Dengan Metode Alkalimetri. *Journal of pharmacy sciene STIKES Muhammadiyah Klaten*, 127-130.
- Depkes RI, 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta

- Fan, H. S. (2013). Frying Stability of Rice Bran Oil and Plam Olein. *Journal Internasional Research University Malaysia*, 403-407.
- Fauziah, S. S. (2012). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop Unhas. *Jurnal Fikes, Ilmu Gizi UNHAS Makassar*, 56.
- Fransiska, E. (2010). Karakteristik, Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Ibu Rumah Tangga tentang Penggunaan Minyak Goreng Berulang Kali di Desa Tanjung Selamat kecamatan Sunggal Tahun 2010. *Fakultas kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan*.
- Handoko, & T. (2010). Peningkatan Kualitas Minyak Jelantah Menggunakan Adsorben H5-NZA dalam Reaktor Sistem Fluid Fixed bedj. *jurnal*, 121-122.
- Hasanah, V. A. (2013). Sikap Konsumen Terhadap Kondisi Higiene Sanitasi Penjual Makanan Pedagang Kaki Lima (PKL) Trisula Taman Bungkul Surabaya. *Ejournal Boga UNS*, 126-138.
- Ihsan, M. (2017). Faktor-Faktor Determinan Gangguan Makan Pada Siswa-Siswi Madrasah Aliyah Al-Falah Jakarta Barat Tahun 2017. *Jakarta*.
- Ilmi, I. M. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 62.
- Imbiri, F. F. (2012). Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*.
- Janti, Suhar. (2014). Analisis Validitas dan Realibilitas dengan Skala Likert terhadap Pengembangan SI/TI dalam Penentuan Pengambilan Keputusan Penerapan Strategi Planning Pada Industri Garmen. *Jurnal Prosiding SNAST*.
- Jonarson. (2014). Analisa Kadar Asam Lemak Minyak Goreng yang Digunakan Penjual Makanan Jajanan Gorengan di Padang Bulan Medan (Skripsi). *FKM USU*.
- K, S, Firdaus, S., & Budi, W. S. (April 2008). Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias. *Jurnal FMIPA UNDIP ISSN: 1410 11 (2) : 53-58*.

- Kartini, S. (2015). Hubungan Pengetahuan dan Tingkat Pendapatan Ibu Rumah Tangga dengan Pemakaian Minyak Goreng Bekas. *Universitas Abdurrah.*
- Ketaren, S. (2005). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit UI(UI Press).
- Ketaren, S. (2012). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Khomsan, A. (2004). *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. DIAN RAKYAT.
- Laeli, N. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia (*skripsi*). Ungaran: ilmu Gizi STIKES Ngudi Waluyo.
- Lin, L. w. (2011). Karakteristik, Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjual Gorengan di Kawasan Kampus Universitas Sumatera Utara Medan pada Tahun 2011. *Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara Medan*.
- Mariod, A. M. (2006). Frying Quality and Oxidative Stability of Two Unconventional Oils. *Journal of the America Oils Chemists Society*, 529-538.
- Misrawatie Goi, Y. K. (2017). Identifikasi Penggunaan Minyak Goreng Oleh Pedagang Pisang Goreng di Kecamatan Kota Gorontalo. *Health and Nutritions Journal*.
- Mubarak, W., Chayatin, N., Rozikin, K., & Supriadi. (2007). *Kesehatan Sebuah Pengantar Proses Belajar Mengajar Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muchtadi, D. (2013). *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Bandung: Alfabeta.
- Mujadin, A. J. (2014). Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 4.
- Nadirawati, & M. (2010). Pegetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Kolesterol dan Penggunaan Minyak Jelantah (Waste Cooking Oil) Di Desa Naglasari. *Jurnal Keperawatan Soedirman, STIKES Ahmad Yani Cimahi*, 58-68.
- Nasution, F. A. (2017). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Penggunaan Minyak Goreng Pada Pedagang di Sekitar Universitas Esa Unggul (*skripsi*). Fakultas Kesehatan Masyarakat.

- Noriko, N. &. (2012). Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjamah Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 147-158.
- Notoatmodjo, s, (2003). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta . Jakarta: Rineka Cipta.
- Pengestuti, &. R. (2018). Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Amerta Nurt*, 205-211.
- Purwanti, A. (2010). Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Khitosan Terplastisasi Sorbitol. *Institute Sains & Teknologi AKPRIND*.
- Rukmini, A. (2007). Komparasi Efektivitas Adsorben Komersial dan Non Komersial Dalam Proses Regenerasi Minyak Jelantah.. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 455-459.
- Sari, R. (2010). Hubungan Antara Tingkat Pendidikan Dengan Pengetahuan Wanita Tentang Faktor Resiko Kanker Payudara di Rw. 02 Kompleks Rawa Tempo Indah. *Kesehatan*.
- Siahaan, N. (2004). *Hukum Lingkungan dan Ekologi Pembangunan*. Jakarta: Erlangga.
- Siswantika, P. H. (2012). Pengaruh Campuran Minyak Goreng Murni Dan Jelantah Terhadap Kandungan Energi. *Jurnal Fakultas, Sains Matematika. Univ. Kristen Satya Wacana*, 328-335.
- SUSENAS. (2013). *Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2013*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Susanna, D. d. (2011). Kontaminasi Bakteri E. Coli Pada Peralatan Makanan Pedagang Kaki Lima Di Samping Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Jurnal Kesmas*, 28-36.
- Swarjana, K. I. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan Edisi Revisi*. Yogyakarta: ANDI.
- Warouw, J. A. (2014). Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Pelaku Usaha Rumah Makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*.

Winarno, F. (1999). *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta : PT.Gramedia .

World Health Organization. (2011). *The Global Burden of Disease*. Geneva: WHO
Library Cataloguing in Publication Data.