

## Daftar pustaka

- Anwar, Mochamad. 2011. *ILMU Kandungan* edisi ke 3, Jakarta: bina Pustaka
- Croll, E. (2002). *Endangered daughters: Discrimination and development in Asia*. Routledge.
- Daryanto. 2011. *Media Pembelajaran*. Bandung: Satu Nusa
- Fan, H. Y., Sharifudin, M. S., Hasmadi, M., & Chew, H. M. (2013). Frying stability of rice bran oil and palm olein. *International Food Research Journal*, 20(1), 403–407.
- Fanani, N., & Ningsih, E. (2018). Analisis Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai yang Digunakan oleh Pedagang Penyetan di Daerah Rungkut Surabaya Ditinjau dari Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB). *Jurnal IPTEK*, 22(2), 59–66.
- Fitriani, F. K. (2015). *Pengaruh penyuluhan media lembar balik gizi terhadap peningkatan pengetahuan ibu balita gizi kurang di Puskesmas Pamulang, Tangerang Selatan Tahun 2015*.
- 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. *Skripsi. Universitas Sumatra Utara*.
- Hermawati, L., & Purnavita, S. (2014). *Regenerasi Minyak Jelantah Secara Adsorpsi Menggunakan Ampas Pati Aren dan Bentonit pada Berbagai Variasi Adsorben*.
- Imbiri, F. F., & Suoth, L. (2012). Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan .... *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas ....*  
<https://fkm.unsrat.ac.id/wp-content/uploads/2012/10/Ferat-Imbiri.pdf>
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Ketaren, S. (2012). *Minyak dan Lemak Pangan Jakarta: UI-Press*.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia pangan komponen makro (Food chemistry: macro's components)* (Jakarta: PT. Dian Rakyat).
- kusumayanti, dewi. (2016). PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PENGGUNAAN MINYAK JELANTAH PADA PENJUAL GORENGAN DI

KECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN. *Jurnal Ilmu Gizi*, 4(2), 5–37.

Mikhael Warouw, J. A. (2016). *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Pelaku Usaharumah Makan Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado*. 1–8.

Muchtadi, D. (2013). *Pangan dan Kesehatan Jantung*.

Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). Teknologi proses pengolahan pangan. *Alfabeta*. Bandung, 246.

Muhandri, T., & Kadarisman, D. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. PT Penerbit IPB Press.

Muliadi, D. (2015). *Universitas Sumatera Utara 7*.

Mustika, A. (2014). PENGARUH PEMBERIAN MINYAK JELANTAH TERHADAP GAMBARAN HISTOPATOLOGI USUS DAN PANKREAS TIKUS PUTIH (RATTUS NORVEGICUS). *ETD Unsyiah*.

Nadirawati & Muthmainnah, N. N. (2010). Pengetahuan ibu rumah tangga tentang kolesterol dan penggunaan minyak jelantah. *Jurnal Keperawatan Soedirman*, 5(2), 58–65.

Notoatmodjo, S. (2003). Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan*.

Notoatmodjo, S. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan Jakarta: Rineka Cipta. *Notoatmodjo, S.*

Notoatmodjo, S. (2011). *Kesehatan masyarakat ilmu dan seni*.

Notoatmodjo, S. 2014. Ilmu perilaku kesehatan. Rineka Cipta: Jakarta

Nurhastuti. (2019). *PENENTUAN KADAR TIMBAL (Pb) DALAM JAJANAN GORENGAN DENGAN VARIASI JENIS PEMBUNGKUS SECARA SPEKTROSKOPI SERAPAN ATOM (SSA)*.

Nursalam dan Pariani, 2001. Pendekatan Praktis Metodologi Riset Keperawatan. Jakarta: CV. Sagung Seto. Hal 44

Pangestuti, D. R., & Rohmawati, S. (2018). Kandungan peroksida minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan tembalang kota Semarang. *Amerta Nutrition*, 2(2), 205–211.

- Prasetyo, L. H., & Ketaren, P. P. (2005). Interaksi antara bangsa itik dan kualitas ransum pada produksi dan kualitas telur itik lokal. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. Balai Litbang Ternak. Bogor.*
- Pujihastuti, I. (2010). Prinsip penulisan kuesioner penelitian. *CEFARS: Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 2(1), 43–56.
- Ronitawati, P., Riantama, V., & Palupir, K. C. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(2), 116–121. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i2.6357>
- Rossell, J. B. (2001). *Frying: improving quality* (Vol. 56). Woodhead Publishing.
- Sartika, R. A. D. (2010). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Journal of Science*.
- Sarwono, S.W. 2009. Psikologi Sosial. Pt. Balai Pustaka. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia, 2013. Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng. (Online) Diakses 23 Mei 2014 Hal : 1-12
- Stier,R.,2003,FindingFunctionalityinFatand Oil, Gramedie Pustaka, Makassar
- Sugiyono, K. (2010). *Kuwat Sugiyono. 2010. "Hubungan antara Kecepatan Lari dan Daya Ledak Otot Tungkai Dengan Hasil Lompat Jauh Gaya Jongkok pada Siswa Putra Kelas V SD Negeri di Dabin V Kecamatan Kesesi Kabupaten Pekalongan Tahun Pelajaran 2009/2010" Skripsi.* Universitas Negeri Semarang.
- Sugiyono (2010), Metode Penelitian Riset Kuantitatif, Kualitatif dan R andD,cetakan kesembilan, Penerbit Alfabeta, Bandung
- Sugiyono (2013), Statistika untuk Penelitian, Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Suhartina, S. (2018). *Studi kualitas Fisis Minyak Goreng dan Efek bagi Kesehatan bagi Kesehatan di Kecamatan Bontonompo.* Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Swarjana, I. K., SKM, M. P. H., & Bali, S. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan [Edisi Revisi]: Tuntunan Praktis Pembuatan Proposal Penelitian untuk Mahasiswa Keperawatan, Kebidanan, dan Profesi Bidang Kesehatan Lainnya.* Penerbit 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.*

Wijana, S., Arif, H., & Nur, H. (2005). *Tekno Pangan: Mengolah Minyak Goreng Bekas. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisarana.*

Wildan, F. (2002). Penentuan bilangan peroksida dalam minyak nabati dengan cara titrasi. *Jurnal Temu Teknis Fungsional Non Peneliti. Balai Penelitian Ternak, Bogor.*

Winarno, FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.*