

DAFTAR PUSTAKA

- Alloway, B.J. 1990. Heavy Metals in Soil. New York : Jhon Willey and Sons Inc.
- Andarwulan, A. Sadikin, Y.T., dan Winarno, F.G. 1997. Pengaruh lama penggorengan dan penggunaan adsorben terhadap mutu minyak goreng bekas penggorengan tahu-tempe. Buletin Teknol. dan Industri Pangan. 8 (1) : 40-45
- Andi, N, 2005. Perpaduan Sang Penakluk Penyakit VCO + Minyak Buah Merah. Penerbit PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- AOCS Official Method Cd 8-53,(2014) Working Instruction PT.SMART Tbk.Medan – Belawan.
- Cahyadi, W., 2004, *Bahaya Pencemaran Timbal pada Makanan dan Minuman*, Fakultas Teknik Unpas Departemen Farmasi Pascasarjana ITB, www.pikiran-rakyat.com/cetak/0804/19/cakrawala/utama1.htm-19k-
- Castillo'n, P.G., Artalejo, F.R., Fornés, N.S., Banegas, J.R., Etxezarreta, P.A., Ardanaz, E., Barricarte, A., Chirlaque, M.D., Iraeta, M.D., Larranãga, N., Losada, A., Mendez, M., Martínez, C., Quiro's, J.R., Navarro, C., Jakszyn, P., Sa'nchez, M.J., Tormo, M.J., Gonzalez, A. 2007. Intake of fried foods is associated with obesity in the cohort of Spanish adults from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. Am J Clin Nutr 2007;86:198–205.
- Darnoko, D.D., Siahaan, E., Nuryanto, J., Elisabeth, L., Erningpraja, P.L., Tobing, P.M., Naibaho dan Haryati, T. (2000). Teknologi Pengolahan Kelapa Sawit dan Produk Turunannya. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Pusat Penelitian Kelapa sawit, Medan.
- Departemen Perindustrian, (2007). Gambaran Sekilas Industri Minyak Kelapa Sawit. Jakarta : Sekretariat Jenderal.
- Dewi Sartika, Ratu., (2009), Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans, Makara Sains.
- Djarmiko B, dan AB Enie. (1985). Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak. Agro Industri press. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fateta. IPB, Bogor.
- Dorfman, S. E., Laurent, D., Gounarides. J.S., Li, X., Mullarkey, T.L., Rocheford. E.C., Sarraf. F.S., Hirsch. E.A., Hughes, T.E. Commerford, S.R. 2009.

- Metabolic Implications of Dietary Trans-fatty Acids. *Obesity* vol.17 no. 6:1200-1207.
- Edwar, Julkarnaen. Dkk., (2011), Pengaruh Pemanasan Terhadap Asam Lemak Minyak Goreng Jagung dan Minyak goreng Sawit, Artikel Penelitian, Padang.
- Emerita N. Alcantara,² R.D., Ph.D., and Elwood W. Speckmann,³ Ph.D.1976. Diet, Nutrition, and Cancer. *American Journal of Clinical Nutrition* 29: 1035-1047,1976.
- Febriansyah, Reza, 2007. Mempelajari pengaruh penggunaan berulang dan Aplikasi adsorben terhadap kualitas minyak dan tingkat penyerapan minyak pada kacang sulut. Fakultas teknologi pertanian Institut pertanian bogor. Bogor.
- Ghidurus, M., Turtoi, M., Boskou, G., Niculita, P., Stan, V. 2010. Nutritional and health aspects related to frying. *Romanian Biotechnological Letters*. Vol. 15, no 6.
- Jusup, S.A., Raharjo, S.S. 2010. Efek Ekstrak Daun Krokot (*Portulaca oleracea* L.) Sebagai Anti Oksidan Alami Terhadap Kadar Alanin Transaminase (ALT) dan Gambaran Histologi Sel Hepar Rattus norvegicus L. yang Diberi Minyak Goreng deep frying. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan pertama. Jakarta:Universitas Indonesia press.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta:Universitas Indonesia.
- Koch, A., König, B., Spielmann, J., Leitner, A., Stang, G.L., Eder, K. 2007. Thermally Oxidized Oil Increases the Expression of Insulin-Induced Genes and Inhibits Activation of Sterol Regulatory Element-Binding Protein-2 in Rat Liver. *Journal of Nutrition: Biochemical, Molecular, and Genetic Mechanisms* 137: 2018–2023.
- Malhi, H., Gores, G. J. 2008. Molecular Mechanism of Lipotoxicity in Nonalcoholic Fatty Liver Disease. *Semin Liver Dis.*, 28(4):360-369.
- Mastuti, Rini., (2008), Pengaruh Suhu dan Lama Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi, *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Modul, (2008), Daur Ulang Minyak Goreng Bekas Pakai (Jelantah).

- Moran Enda,. (2013), Isolasi dan Karakterisasi Asam Oleat dari Kulit Buah Kelapa Sawit (*Elaeis guinensis* Jacq.), Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia.
- Muchtadi, T.R. (1992). Karakterisasi Komponen Intrinsik Utama Buah Sawit (*Elaeis guinensis* Jacq.) Dalam Rangka Optimalisasi Proses Ekstraksi Minyak dan Pemanfaatan Provitamin A. Disertasi Doktoral Pasca Sarjana yang tidak dipublikasikan, Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nuranita.dkk,. (2010), Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Sudut Polarisasi Cahaya Menggunakan Alat Semiautomatic Polarymeter, Prisma Fisika, Pontianak.
- Pandiangan, Citra (2014), Kandungan Lemak Minyak Curah Lebih Tinggi.<http://halwanita.blogspot.com/2007/06/kandungan-lemak-minyak-curah-lebih.html>. diakses tanggal 18 agustus 2014
- Reski, Andi,. (2012), Studi kualitas Minyak Makanan gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang, Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univ. Hasanuddin, Makassar.
- Sari K, Titi,. (2009), Minyak dan Lemak, Modul Minyak.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Markara Sains* 13: 23-8.
- Sinaga, Ricky Alberto,. (2011), Kajian Mutu Minyak Sawit Kasar Dan Analisis Karakteristik Olein Serta Stearin Sebagai Hasil Fraksinasinya, Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Soraya, Anny,.(2013), Analisis Kadar Asam Lemak Trans Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Lingkungan Workshop Universitas Hasanuddin Makassar, Jurnal Penelitian Univ. Hasanuddin .
- S.L. Zahra, B. Dwiloka dan S. Mulyani,. (2013), Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng, *Animal Agriculture Journal* Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.
- Sudarmaji, S dkk. 2007. Analisa untuk bahan Pangan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardjo dan Kusharto, C.M. 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Suparwoko, 2008, *Puring paling Top Serap Timbal*, artikel majalah Trubus Online :<http://www.trubus-nline.co.id/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&cid=1&artid=1414> edisi Jumat, Agustus 15, 2008 17:20:55.

Surani, R. 2002. Kesehatan Lingkungan. Gadjah Mada University Press, Jakarta.

Vogel, 1990. Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semi Mikro Bagian II Edisi 5,. Jakarta: PT.Kalman Media Pustaka.

Wikipedia, (2014), Minyak Goreng http://id.wikipedia.org/wiki/Minyak_goreng, diakses tanggal 27 Februari 2014.

Wikipedia, (2014), Minyak Jelantah, http://id.wikipedia.org/wiki/Minyak_jelantah, diakses tanggal 27 Februari 2014.

Winarno, F. G., 2002, Kimia Pangan dan Gizi, P.T. Gramedia Utama, Jakarta

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