

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, Tri Dyah. 2019. "Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng." *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology* 1 (2): 62–66. <https://doi.org/10.33084/bjmlt.v1i2.713>.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009. *Tepung terigu sebagai bahan makanan*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3741:2013. *Minyak goreng*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Choe, E., and D.b. Min. 2007. "Chemistry of Deep-Fat Frying Oils." *Journal of Food Science* 72 (5): R77–86. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00352.x>.
- Farahmandfar, Reza, Maryam Asnaashari, and Ruhollah Sayyad. 2015. "Comparison Antioxidant Activity of Tarom Mahali Rice Bran Extracted from Different Extraction Methods and Its Effect on Canola Oil Stabilization." *Journal of Food Science and Technology* 52 (10): 6385–94. <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1702-2>.
- Hasibuan, Rosmayani. 2019. "Peningkatan Angka Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Terhadap Penggorengan Berulang Tempe." *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist)* 8 (3): 258–62. <https://doi.org/10.36911/pannmed.v8i3.362>.
- Herlina, Herlina, Ely Astryaningsih, Wiwik Siti Windrati, and Nurhayati Nurhayati. 2018. "Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Banana Chips (Rbc)." *JURNAL AGROTEKNOLOGI. UPT. Penerbitan Universitas Jember*. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6527>.
- Karouw, Steivie, and Chandra Indrawanto. 2016. "Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit Selama Penggorengan." *Buletin Palma* 16 (1): 1–7. <https://doi.org/10.21082/bp.v16n1.2015.1-7>.
- Midayanto, Dedy Nur, and Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. "penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia [in press oktober 2014]." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2 (4): 259–67.

Pudjirahaju, A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdaya Manusia.

Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2010. “*Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans.*” *Makara Journal of Science* 13 (1). <https://doi.org/10.7454/mss.v13i1.354>.

“Sci-Hub. *Chemistry and Biochemistry of Palm Oil*. *Progress in Lipid Research*, 39(6), 507–558 | 10.1016/S0163-7827(00)00015-1.” n.d. Accessed August 25, 2022. <https://sci-hub.se/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S016378270000151?via%3Dihub>.