

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah S & Isworo JT. (2010). Praktek Penggorengan dan Mutu Minyak Goreng Sisa pada Rumah Tangga di RT 05/03 Kedungmundu Tembalang Semarang. <http://jurnal.unimus.ac.id>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). Standar Minyak Goreng Kelapa Sawit (SNI 7709:2019).
- Bogoriani, N. W., & Ratnayani, K. (2015). Efek Berbagai Minyak Pada Metabolisme Kolesterol. *Jurnal Kimia FMIPA Universitas Udayana*, 9(1), 53–60.
- Handayani, C. (2020). Analisis Pengurangan Kadar Minyak Menggunakan Alat Spinner yang Ergonomis. *Sainstek : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 12(2), 85. <https://doi.org/10.31958/js.v12i2.2430>
- Hanum, Y. (2016). Dampak Bahaya Makanan Gorengan Bagi Jantung. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 14(28).
- Limbong, I. S., Doni, H. Bin, Koehuan, V. A., Studi, P., & Mesin, T. (2022). *Rancang Bangun Mesin Peniris Minyak Untuk Proses Produksi Abon Ikan*. 09(02), 91–96.
- Manurung, M. M., Suaniti, N. M., & Putra, K. G. D. (2018). Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan. *Jurnal Kimia*, 12(1), 59–64. <https://doi.org/10.24843/jchem.2018.v12.i01.p11>
- Mulyaningsih, N., Hastuti, S., Labib, A., Aprianto, A., & Mulyaningsih, N. (2019). Pengurangan kadar minyak pada usaha kecil keripik dengan penerapan teknologi mesin peniris. *Seminar Nasional Edusainstek FMIPA UNIMUS 2019, ISBN: 2685(2013)*, 163–168.
- Pratiwi, S. H., Sari, E. A., & Mirwanti, R. (2018). Faktor Risiko Penyakit Jantung Koroner Pada Masyarakat Pangandaran. *Jurnal Keperawatan BSI*, VI(2), 176–183.
- Sopianti, D. S., Herlina, & Saputra, H. T. (2017). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 100–105. <https://doi.org/http://doi.org/10.22216/jk.v2i2.2408>