

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., & Isworo, J. T. 2010. Praktek penggorengan dan mutu minyak goreng sisa pada rumah tangga di RT V RW III Kedungmundu Tembalang Semarang. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 2, No. 1).
- Anastasia, F. 2018. *Gambaran Perilaku Ibu Rumah Tangga terhadap Penggunaan Minyak Goreng Berulang Kali di Desa Serbelawan Kecamatan Dolok Batu Nanggar Kabupaten Simalungun Tahun 2017* (Doctoral dissertation).
- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Astuti, D. W., Fatimah, S., & Albari, E. 2015. Gambaran Angka Peroksida Pada Minyak Jelantah di Warung Penyetan Wilayah Mancasan Yogyakarta. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 3(2), 96-99.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. *SNI No 3741:2013. Minyak Goreng*. Jakarta : Badan Standarrisasi Nasional.
- Burhan, A. H., Rini, Y. P., Faramudika, E., & Widiastuti, R. 2018. Penetapan angka peroksida minyak goreng curah sawit pada penggorengan berulang ikan lele. *Jurnal Pendidikan Sains*, 6(2), 48-53.
- Dewantoro, H. 2018. Pra Rancangan Pabrik Biodiesel Dari Minyak Jelantah Dengan Proses Esterifikasi Dan Transesterifikasi Kapasitas 7.500 Ton/Tahun.
- Fitriani. S. 2011. *Promosi Kesehatan*. Ed 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Gultom, N.B., Khairatunnisa & Ardat. 2022 'Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah pada Penjual Gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan', *Jumantik*, 7(1), pp. 86–93. Available at: <https://doi.org/10.30829/jumantik.v7i1.11001>.
- Ketaren, S. 2011. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Depok : UI Press.
- Larasati, C. P., Hartati, S., & Handayani, C. B. 2020. Studi Pengaruh Faktor Bumbu, Jenis Minyak dan Frekuensi Penggorengan terhadap Impuritis Minyak Goreng Pasca Penggorengan Tempe Kedelai: The Effect of Speed

Factors, Oil Type and Fried Frequency of Imported Fried Oil Post Fishing of Soybean Tempe. *Pro Food*, 6(1), 591-598.

- Nasution, F.A., Sitoayu, L. & Ronitawati, P. 2020 'Pengetahuan, Sikap dan Penggunaan Minyak Goreng Pada Pedagang di Sekitar Universitas Esa Unggul', *Jurnal Sains Kesehatan*, 25(1), pp. 1–8.
- Saadah, A., Martini, M., & Yuliawati, S. 2016. Gambaran Minyak Goreng Yang Dipakai Penjual Penyetan Di Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 4(4), 311-318.
- Simatupang, R. 2019 'Pengaruh Penyuluhan Terhadap Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Goreng Lebih dari 2 Kali Pemakaian di Desa Kebun Pisang Tahun 2017.', *Jurnal Ilmiah Simantek*, 3(1), pp.1–6.
- Kusnandar, Feri. 2010. Kimia pangan. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Novita, L., Asih, E. R., & Arsil, Y. 2020. Utilization of palm kernel shell ash to improve used palm cooking oil quality. In *4th International Symposium on Health Research (ISHR 2019)* (pp. 255-260). Atlantis Press.
- Novita, L., Asih, E. R., & Arsil, Y. 2021. Efektivitas Abu Cangkang Sawit Dalam Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan.
- Notoatmodjo S. 2012. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Sukma, U. & Nasution, Z. 2021 'Pengelolaan Limbah Minyak Makan Menjadi Sabun Bersama Ibu -', 3(1), pp. 56–59.