

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional, 2013, *Minyak Goreng*, SNI 3741:2013, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Ketaren, S., 1986, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ketaren, S., 2012, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lin, L., Allemekinders, H., Dansby, A., Campbell, L., Durance-Tod, S., Berger, A., dan Jones, P. J., 2013, *Evidence of health benefits of canola oil*, Nutrition reviews, 71(6): 370-385.
- Prasetyo, D.R., Aji, M.P., Supriyadi, 2014, *Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Indeks Bias Cahaya Menggunakan Alat Refraktometer Sederhana*, Jurnal Fisika 4(1): 48-52.
- Przybylski, R., Mag, T., Eskin, N. A. M., dan McDonald, B. E., 2005, *Canola oil*. Bailey's industrial oil and fat products 2: 61-122.
- Pusat Ilmu Pengetahuan. *Minyak Biji Bunga Matahari*, https://p2k.unkris.ac.id/id3/2-3065-2962/Minyak-Bunga-Matahari_130617_p2k-unkris.html [diakses September 2022]
- Rheims J., Koser, J., Wriedt, T., 1997, *Refractive-index measurements in the near-IR using an Abbe refractometer*, Measurement Science and Technology 8(6): 601-605.
- Rusdiana R., 2015, *Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Parameter Viskositas dan Indeks Bias*, (Skripsi, Universitas Negeri Islam Walisongo) <http://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/5883/1/103611018.pdf>
- Soedjojo P., 1992, *Azaz-Azaz Ilmu Fisika Jilid 3: Optika*, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Sutiah, K., Firdausi, S., Budi, W.S., 2008, *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias*, Jurnal Berkala Fisika 11(2): 53-58.
- Zamroni A., 2013, *Pengukuran Indeks Bias Zat Cair Melalui Metode Pembiasan Menggunakan Plan Paralel*, Jurnal Fisika 3(2): 108-111.