

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti. 2010. "Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan". *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 01 Tahun 2010*, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- B. Alouache, T. Boutkedjirt and D. Laux. "Ultrasonic assessment of olive oil mixtures properties," *2016 IEEE International Ultrasonics Symposium (IUS)*, Tours, 2016, pp. 1-4.
- Badan Standar Nasional. 2012. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Sertifikat SNI 7709:2012 Minyak Goreng Sawit*.
- Badan Standar Nasional. 2013. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Sertifikat SNI 3741:2013 Minyak Goreng*.
- Darmawan, Muhammad Ihsan. 2018. Sistem Deteksi Kemurnian Susu Sapi Dengan Menggunakan Metode Gelombang Ultrasonik. *Skripsi*. Yogyakarta: FMIPA Universitas Gadjah Mada.
- Edwar, Zulkarnaen, dkk. 2014. *Pengaruh Pemanasan terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung*, bagian Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas, Padang.
- Federation of Malaysia. 2007. *Edict of Government MS 814:2007 Palm Oil – Specification (Second Revision)*.
- H.S. Ju, E. J. Gottlieb, D. R. Augenstein, G. J. Brown and B. R. Tittmann, "An empirical method to estimate the viscosity of mineral oil by means of ultrasonic attenuation," in *IEEE Transactions on Ultrasonics, Ferroelectrics, and Frequency Control*, vol. 57, no. 7, pp. 1612-1620, July 2010.
- H. Herlina, E. Astriyaningsih, W. S. Windarti, and N. Nurhayati, "Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC) Degree of Coconut Oil Rancidity During Recycled Vacuum Frying for Production of Ripe Banana Chips (RBC)," *J. Agroteknologi*, vol. 11, no. 02, pp. 186–193, 2017.
- Budiyanto, D. Silsia, and L. M. L. Tobing, "Analisa Kualitas Minyak Goreng pada Penggorengan Berulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Parameter Asam Lemak Bebas, Titik Asap, Indeks Bias, dan Viskositas," *J. Agroindustri*, vol. 5, no. 1, pp. 36–43, 2015.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.



- Li Shiyan, Zhao Tao, Liu Yunpeng, Li Yansong and Liu Qiang. "Detections of ultrasonic sensor and PMT on partial discharge in oil under DC voltage," *2014 IEEE 18th International Conference on Dielectric Liquids (ICDL)*. Bled, 2014, pp.1-5.
- Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2008. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*, DOI: 10.21109/kesmas.v2i4.258, Universitas Indonesia.
- Su, Q., Tan, C., Feng, D. 2015. *Measurement of Phase Fraction in Oil/Water Two Phase Flow Using Ultrasound Attenuation Method*. Key Laboratory of Process Measurement and Control School of Electrical Engineering and Automation, Tianjin University Country Tianjin, P. R. China.
- Suroso, Asri Sulistijowo. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Perioksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI.
- Sutiah. 2008. Studi kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan indeks bias. *Skripsi*. Semarang: FMIPA Universitas Diponegoro
- Tuminah. Sulistiyo. 2010. *Efek Perbedaan Sumber dan Struktur Kimia Asam Lemak Jenuh Terhadap Kesehatan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Farmasi Jakarta.
- X. Dong, C. Tan, Y. Yuan and F. Dong. "Measuring Oil–Water Two-Phase Flow Velocity With Continuous-Wave Ultrasound Doppler Sensor and Drift-Flux Model," in *IEEE Transactions on Instrumentation and Measurement*, vol. 65, no. 5, pp. 1098-1107, May 2016.
- Yusibani, Elin dan Nursabila Al Hazmi dan Evi Yufita. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Open Access*.