

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, T., Gumay, O. P. U., 2017, Pengaruh Absorben Terhadap Kualitas Fisik Minyak, *Science and Physics Education Journal (SPEJ)*, 1, 1, 1 – 6.
- Amahoru, A. H., dkk, 2016, Pengukuran Viskositas Zat Cair Menggunakan Analisis Citra Hasil Perekamaman dengan Fitur Long Exposure, *Prosiding SNIPS 2016*, Bandung, 21 – 22 Juli 2016.
- Badan Standarisasi Nasional, 2013, Minyak Goreng, *Standar Nasional Indonesia*, SNI 3741:2013.
- Budianto, A., 2008, Metode Penentuan Koefisien Kekentalan Zat Cair dengan Menggunakan Regresi Linear Hukum Stokes, *Seminar Nasional IV SDM Teknologi Nuklir*, Yogyakarta, 25 – 26 Agustus 2008.
- Budiyanto, Silsia, D., Tobing, L. M. L., 2015, Analisis Kualitas Minyak Goreng Pada Penggorengan Berulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Parameter Asam Lemak Bebas, Titik Asap, Indeks Bias, Dan Viskositas, *Jurnal Agroindustri*, 1, 5, 36 – 43.
- Campbell, Neil A., 2002, *Biologi*, Edisi Kelima, Penerbit Erlanga, Jakarta.
- Damayanti, Y., dkk, 2018, Kajian Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Rancangan Bahan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika, *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 3, 7, 307 – 314.
- Deshmukh, R.K., 2019, The Effect of Repeatedly Cooking Oils on Health and Wealth of a Country: A Short Communication, *Journal of Food Processing and Technology*, Department of Food Science and Technology, Sambalpur University, Odisha, India.
- Fajar TK, B., dan Sudargama, Pengukuran Viskositas Dan Nilai Kalor Bio-Diesel Minyak Bawang Dengan Variasi Temperatur Dan Kadar Minyak Bawang, *Rotasi*, 3, 9, 6 – 9.
- Farhatain, R., 2012, Analisis Kualitas Fisis Minyak Goreng Sebelum Pemakaian dan Setelah Pemakaian, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Giancoli, D. C., 2001, *Fisika Jilid I*, Edisi Kelima, Erlangga, Jakarta.
- Halliday, D., dan Resnick, R. 1985, *Fisika Jidi I*, (diterjemahkan oleh : Silaban, P., dan Erwin, S.), Erlanga, Jakarta.
- Ketaren, S., 2005, *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI Press, Jakarta.
- Makarim, F.R., 2020, 4 Tips Gunakan Minyak Goreng yang Sehat, <https://www.halodoc.com/artikel/4-tips-gunakan-minyak-goreng-yang-sehat>, 19 Maret 2020, diakses 15 September 2020.

- Mujadin, A., Jumianto, S., dan Puspitasari, R. L., 2014, Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis, *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 4, 2, 229 – 233.
- Putri, R. I., Budiyo, dan Syafnil, 2016, Kajian Kualitas Minyak Goreng Pada Penggorengan Berulang Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*), *Jurnal Agroindustri*, 1, 6, 1 – 7.
- Ramful, K., 2004, Legal Metrology and International Trade, *International Trade Centre, UNCTAD/WTO*, Bulletin No. 74, 1 – 29.
- Rosalina, D., R., 2017, Pengukuran Viskositas Minyak Goreng pada Berbagai Variasi Suhu dengan Menggunakan Sensor Fiber Optik, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rukmini, A., 2007, Regenerasi Minyak Goreng Bekas Dengan Arang Sekam Menekan Kerusakan Organ Tubuh, *Seminar Nasional Teknologi (SNT)*, Yogyakarta, 24 November 2007.
- Rusdiana, R., 2015, Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Parameter Viskositas dan Indeks Bias, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Sahasrabudhe, S. N., dkk, 2017, Density, Viscosity, and Surface Tension of Five Vegetable Oils at Elevated Temperatures: Measurement and Modeling, *International Journal of Food Properties*, S2, 20, S1965 – S1981.
- Syafiq, 2007, *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, Edisi Revisi, RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Sugiyono, 2011, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Alfabeta, Bandung.
- Suroso, A. S., 2013, Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air, *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 2, 3, 77 – 88.
- Sutiah, Firdausi K. S., Budi W. S., 2008, Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias, *Berkala Fisika*, 2, 11, 53 – 58.
- Viswanath, D. S., dkk, 2007, *Viscosity of Liquids*, Springer, The Netherlands.
- Widiyatun, F., dkk, 2019, Analisis Viskositas, Massa Jenis, dan Kekeruhan Minyak Goreng Curah Bekas Pakai, *Satuan Tulisan Riset dan Inovasi Teknologi*, 1, 4, 25 – 30.
- Yusibani, E., Al Hazmi, N., dan Yufita, E., 2017, Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 1, 9, 1 – 5.
- Yusuf, F., dkk, 2013, *Analisis Kadar Asam Lemak Jenuh dalam Gorengan dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Lingkungan*

*Workshop Universitas Hasanuddin, Fakultas Kesehatan Masyarakat,  
Universitas Hasanuddin, Makassar.*

Zahra, S.L., dkk, 2013, Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng, *Animal Agriculture Journal*, 2, 1, 253 – 260.