

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. 2010. “*Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Penggulangan Penggorengan*”. Semarang: Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 01.
- Agustina, F., Pambayun, R. and Febry, F. (2009) ‘TRADISIONAL DI LINGKUNGAN SEKOLAH DASAR DI KELURAHAN DEMANG LEBAR DAUN PALEMBANG TAHUN 2009’.
- Agus Riyanto, Asep Dian Abdillah. (2012). Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. MKB, 44 (2): 77-82
- Amalia, F. and Johan, I. R. (2010) ‘PENGARUHNYA TERHADAP KEIKUTSERTAAN PROGRAM’, 3(2), pp. 184–189.
- Arel, A., Wardi, E. S., & Oktaviani, Y. (2018). *Jurnal Katalisator*. 3(2), 153–161.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC
- Azman, A. *et al.* (2012) ‘Level of Knowledge , Attitude and Practice of Night Market Food Outlet Operators in Kuala Lumpur Regarding the Usage of Repeatedly Heated Cooking Oil’, 67(1), pp. 91–101.
- Azwar, S 2007. *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Edisi 2. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Budiyanto, dkk. 2010. “*Perubahan Kandungan Karoten, Asam Lemak Bebas, Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan*”. *Agritech* Vol.30(2).
- Depkes RI. 2004. *Hygine Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PL. Jakarta
- Dyna, Fitri, Veni Dayu Putri, and Dwi Indrawati. 2018. “Hubungan Perilaku Komsumsi Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima Dengan Kejadian Diare.” *Jurnal Endurance* 3(3): 524.

- Hatta, H. *et al.* (2018) 'Hubungan Faktor Pemilihan Makanan Jajanan Siswa di Sekolah Dasar Inpres Maccini Sombala Kota Makassar Article history : Public Health Faculty Received 16 September 2018 Universitas Muslim Indonesia.
- Herlina, H. *et al.* (2017) '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)', *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), pp. 186–193.
- Kalsum, L., Syarif, A., Bow, Y., Studi, P., Energi, T., Kimia, J. T., ... Sriwijaya, P. N. (2019). *Volume 2, Nomor 2, (2019) KARAKTERISASI MINYAK JELANTAH HASIL PRODUKSI KERIPIK NENAS DENGAN METODE VACUUM FRYING 1. 2*, 31–34.
- Katalis, D. A. N. J. (2016) '1 , 2 , 3', 3(2), pp. 1–7.
- Kusnandar. F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 168, 176- 187.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003
- Ii, B A B, and Tinjauan Pustaka. 2009. "Universitas Sumatera Utara."
- Misrawate, Goi. *et al.* Identifikasi Penggunaan Minyak Goreng Pedagang Pisang di Gorontalo, P. *et al.* (2017) '1) 2) 3)', III.
- Nainggolan, B. S dan J, Anna. 2016. "Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang". Medan: Jurnal Pendidikan Kimia. Vol. 08, No.01,
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Nurdin, Rika. 2017. "Identifikasi Rhodamin B Pada Produk Makanan Berwarna Merah Yang Dijual Di Pasar Johar Kota Semarang." : 6–18. [http://repository.unimus.ac.id/1254/3/BAB II.pdf](http://repository.unimus.ac.id/1254/3/BAB%20II.pdf).

- Odonkor, Stephen T. dan Joseph K. Ampofo. 2013. Salmonella As An Indicator of Bacteriological Quality of Water: an Overview. *Microbiology Research* 2013, 4 (2): 05-11.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan.
- Putri, R. I., Budiyanto, B. and Syafnil, S. (2016) 'Evaluate the Quality Changes of Frying Oil During Continous', *Jurnal Agroindustri*, 6(1), pp. 1–7.
- Puspitasari, R. L. (2014) 'Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar', *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 2(1), p. 52. doi: 10.36722/sst.v2i1.99.
- Rahayu WP, Nurwitri C. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor : IPB Press
- Sari, Mustika Himata. 2017. "Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar." *Journal of Health Education* 2(2): 163–70.
- Standar Nasional Indonesia 01-3741-2013 Tentang Minyak Goreng
- Suroso, Asri Sulistijowati. 2013. "Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida , Bilangan Asam Dan Kadar Air."
- Syafitri, Atika. 2017. "Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan Dan Minuman Oleh Dinas Kesehatan Di Kota Pekanbaru." *JOM Fisip* 4(2): 287–301.
- Syahrida Dian Ardhany, Lamsiyah. (2018) "Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda Di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Bagi Kesehatan". Palangkaraya : Jurnal Surya Medika Volume 3 No. 2 2018.
- Syarif, U. I. N. *et al.* (2013) *GORENGAN DI SEKITAR KAMPUS UIN SYARIF HIDAYATULLAH JAKARTA*.

Tarigan, J. and Simatupang, D. F. (2013) 'UJI KUALITAS MINYAK GORENG BEKAS PAKAI DENGAN PENENTUAN BILANGAN ASAM , BILANGAN PEROKSIDA DAN', pp. 6–10.

WHO Commission on Health 'Penyakit bawaan makanan : suatu permasalahan kesehatan dan ekonomi global' (no date), pp. 1–53.

Wijaya, W. (2017) 'Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya', *Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 5(2002), pp. 581–594.