

DAFTAR PUSTAKA

- Abramovic, H. & V. Abram. (2005). Physico-Chemical Properties, Composition and Oxidative Stability of Camelina sativa Oil. <http://www.ftb.com.hr/43/43-63.pdf>.
- Agustina, Srie. 2015. *Indonesia Bebas Minyak Goreng Curah 2015*. <https://m.tempo.co/read/news/2013/11/14/090529701/indonesia-bebas-minyak-goreng-curah-2015>[12 Desember 2016]
- Almatsier, Sunita.2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Amang, B.,dkk.,1996.*Ekonomi Minyak Goreng di Indonesia*.IPB Press, Bogor
- American Heart Association (AHA), 2013.Coronary-Artery-Disease. Http://www.heart.org/HEARTORG/Condition/The-ABCS_UM43416_Article.jsp. Tanggal 22 Januari 2017
- Aminah, Siti. 2010. *Praktek Penggorengan dan Mutu Minyak Goreng Sisa Rumah Tangga di RT V RW III Kedungmundu Tembalang Semarang*.Prosiding Seminar Nasional Unimus. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang
- Aminuddin, 2010.*Asam Lemak Bebas*. <http://www.google.com>. [03 Juni 2013]
- Anwar, Chairil, dkk. 1996. *Pengantar Praktikum Kimia Organik*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, DIKTI
- Anwar, Azrul. 1996. *Pengantar Administrasi Kesehatan* . Jakarta: Binarupa Aksara.
- ASA 2000.*Feed Quality Management Workshop . Penentuan Bilangan Peroksida. Ciawi Gabungan Industri Minyak Nabati Indonesia*.2014.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng*. SNI 3741:2013 ICS 67.200.10
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC), 2009.*Coronary Artery Disease(CAD)*.CDC.USA.Available:http://www.cdc.gov/heartdisease/coronary_ad.htm.Tanggal 22 Januari 2017.
- Clarkson, P. M., Thompson, H. S. 2000, *Antioxidants: what role do they play in physical activity and health, J. Clin Nutr. Biochem*, 72.: 637S-46S.
- Corwin. (2009). *Buku Saku Patofisiologi Corwin*. Jakarta: Aditya Media
- Cunningham,W. 2003, *Aging and photo-aging*. In : Baran R, Maibach HI, (eds). *Textbook of Cosmetic Dermatology*, 2ndedn.London : Martin dunitz, pp. 455-67.

- GIMNI, 2014.dalam<http://www.kemendag.go.id/pusdiklat/news/wawasan/33>
Diakses tanggal 14 Desember 2016
- Haliwell, B. 2004, *Free Radical, Antioxidant and Human Disease: Curiosity, Cause, and Consequences*, Lancet., 344(10):. 721
- [Kemendag] Kementerian Perdagangan . 2015. *Kemendag Mendorong Masyarakat Untuk Beralih Dari Minyak Goreng Curah Ke Minyak Goreng Kemasan*, (5).
- [Kemenkes RI]Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*
- Ketaren, S., 2005.*Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak pangan*.UI Press, Jakarta.
- Ketaren, S. 2012. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Kukuh, 2010. *Minyak Goreng yang Baik*. [http:// www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com)[12 Juni 2010]
- Kuswanto, R. K., Sudarmadji, Slamet. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. UGM.Yogyakarta.
- Maharani S, 2009.*Kanker: Mengenal 13 Jenis Kanker dan Pengobatannya*.Yogyakarta: Katahati.
- Manitoba Centre for Health Policy (MCHP). Conceptn: Coronary Heart Disease (CHD)/Ischemic Heart Disease (IHD) – Measuring Prevalencehttp://mchp-appserv.cpe.umanitoba.ca/view_Concept.php?conceptID=1083. University Of M anitoba. Canada. Tanggal 22 Januari 2017
- Mensink RP, et al. (2003). Stearic, Oleic and Linoleic Acids Have Comparable Effects on Markers of Thrombotic Tendency in Healthy Human Subjects. *Nutr*, 135(12):2805- 11.
- Muchtadi, Dedi.2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung : Penerbit Alfabeta
- Mulasari, Surahma Asti. 2014. *Bahaya Minyak Goreng*. <https://uad.ac.id/id/bahaya-miyak-gorengan> diakses 10 Juni 2017
- Oktaviani, Nita Dwi.2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida*. *Jurnal Biomedika* Vol. 1 No.1
- Oktavia. Galuh. 2007. *Redesain Pasar Jongke Surakarta*. Skripsi S-1.Fak. Teknik Jur.Arsitektur, Universitas Atma Jaya.
- Pemkot Yogyakarta. 2001. *Tentang Pasar*. Yogyakarta

- Powers, S.K., Jackson, M.J. 2008. *Exercise-Induced Oxidative Stress: Cellular Mechanisms and Impact on Muscle Force Production*. *Physiol Rev*, 88, 1243-76.
- Pudjaatmaka, A. Hadyana.2002. *Kamus Kimia*. Jakarta : Balai Pustaka
- Retno, Gitawati. 1995. *Radikal bebas-sifat dan peran dalam menimbulkan kerusakan-kematian sel*. *Cermin Dunia Kedokteran* 102
- Riyanto, Agus. 2013. *Statistik Deskriptif untuk Kesehatan*.Yogyakarta : Nuha Medika
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Rustika SKM. Pola konsumsi minyak goreng keluarga dan peningkatan risiko kolesterol. 2003. <http://digilib.litbang.depkes.go.id/go.php?id=jkpkbppk-gdl-res-2002-rustika-954-cholestero&q=koroner>. Diakses 2 Februari 2017.
- Simbolon, Jetro P. (2014) *Uji Kerusakan Minyak pada Penggunaan Minyak Goreng Curah dan Kemasan Secara Berulang*.Undergraduate thesis.UNIMED.
- Slater, T.1984.*Free Radical - Mechanisms In Injury, Biochem*, 222, 1-15.
- Sri, K. 2006. *Antioksidan alami*. Surabaya : Trumbus Agrisarana
- Sudarmaji, S, B. Haryono, dan Suhardi, 1989.*Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty dan Pusat Antar Fakultas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Sunaryati, S.S. 2011. 14 Penyakit Paling Sering Menyerang dan Mematikan.Jogjakarta: Flash Books
- Sutiah, K., Sofjan firdausi& Budi, W. S. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias*.*Berkala Fisika*, 11, 53-58.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- UPT-Balai Informasi lipi pangan & Kesehatan Bandung.2009.*Penyakit jantung dan Gaya Hidup Sehat*. http://www.bit.lipi.go.id/pangan-kesehatan/documents/article_jantung/penyakit_jantung.pdf. Tanggal 20 Januari 2017
- Widayat, Suherman&Haryani.2006.*Proses Adsorpsi Minyak Goreng Bekas dengan Adsorben Zeolit Alam*. *Studi Pengurangan Bilangan Asam*. *J. Teknik Gelagar*. 17,77-82
- Winarno.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yaar, M & Gilchrest, BA 2007, *Photoaging : Mechanism, Prevention and Therapy*. *British Journal of Dermatology*, Vol. 157, pp. 874-7.