

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F. P. (2014). Keragaman Sektor Informal dalam Hubungannya dengan Migrasi Masuk dan Remitan: Kasus di Negeri Batu Merah, Kota Ambon. *Jurnal Piramida Kependudukan Dan Pengembangan Wilayah*. <https://www.researchgate.net/publication/319522730>
- Al-Baarri, A. N. (2020). *Ketahanan Pangan dari Aspek Kesehatan, Pertanian, dan Sosial di Masa Pandemi*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/346972919>
- Alang, R., & dkk. (2023). *Batas Aman dan Indikator Mutu Minyak Goreng pada Skala Rumah Tangga dan Industri Kecil*.
- Aminah, S. (2023). *Pengantar Teknologi Pangan*. Widina Bakti Persada.
- Anwar, K., Ma'rifah, B., Kusumawardani, H. D., & Marlina, L. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Widina Bakti Persada. <https://www.researchgate.net/publication/387399151>
- Arifin, M., Pratama, M. F., Hendrawan, A. M., & Raihandhany, R. (2017). *Field Guide Buah Lokal Jawa Barat*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/374264829>
- Dewi, R. A., & Prasetyo, A. H. (2018). Persepsi Konsumen Terhadap Produk Jajanan Tradisional: Studi Kasus pada Pisang Goreng di Pasar Tradisional Surakarta. *Seminar Nasional Pangan Lokal Dan Inovasi Produk Pangan Tradisional*.
- Fajri, P. Y., Refdi, C. W., & Rasdiana, F. Z. (2018). *Evaluasi Penggorengan Vakum terhadap Antioksidan dan Efek Oksidasi pada Produk Karak Kaliang dengan Penambahan Kulit Pisang* [Universitas Andalas].
- Fauziah, F., & Najamuddin, M. (2021). Fatty Acid Composition and Effect of Repeated Use on the Quality of Traditional Mandar Cooking Oil. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Salnesia*, 1(2).
- Harini, Putri, D., & Suhartawan, I. G. (2021). Agrowisata dan Potensinya. In *Pariwisata Nusantara*.
- Hartono. (2013). *Kecambah Kacang Hijau dan Efikasinya terhadap Kesehatan*. ResearchGate.
- Hasibuan, R., Harahap, L. I., & Putri, D. (2014). Peningkatan Angka Peroksida pada Minyak Goreng Curah terhadap Penggorengan Berulang Tempe. *Jurnal Ilmiah PANNMED*, 9(2), 45–50.
- Jamaluddin. (2018). Pembaharuan dalam Analisis Kimia Makanan: Penentuan Logam Berat dalam Makanan. *Prosiding Temu Ilmiah Nasional*.
- Kapitan, O. B. (2013). Analisis Kandungan Asam Lemak Trans (Trans Fat) dalam

- Minyak Bekas Penggorengan Jajanan di Pinggir Jalan Kota Kupang. *Jurnal Kimiaterapan*.
- Khomsan, A., Riyadi, H., Priyatnasari, N. S., Sari, Y. W., & Munasir, M. (2025). *Susu untuk Gizi dan Kesehatan*. Buku Ilmiah Populer.
- Kusumaningrum, N., & Yusanti, I. A. (2017). *Diversifikasi dan Strategi Usaha Produk Zero Waste Ikan Patin dan Ikan Lele*.
- Kusumawati, L., & Lestari, M. (2019). Manajemen Pengolahan Minyak Goreng Skala Kecil dalam Perspektif Mutu dan Keamanan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*.
- Lestari, I., & Susilawati. (2015). Pengaruh Jenis Tepung terhadap Mutu Organoleptik Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp.*). In *Desa Inovasi Kelautan dan Perikanan*.
- Mahatmanti, F. W., Kusumaningrum, S. B. C., & Alauhdin, M. (2025). *Buku Referensi Kimia Material: Pemanfaatan Bunga Telang sebagai Indikator Alami pada Kemasan Pangan*.
- Mongi, S., & dkk. (2016). *Pengaruh Peningkatan Viskositas Minyak Goreng Akibat Pemakaian Ulang terhadap Penyerapan Minyak pada Pisang Goreng*.
- Mulasari, S. A., & Siswanto, W. (2012). Pengaruh Frekuensi Penggorengan terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Fortifikasi Vitamin A. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*.
- Mutholib, A., & Handayani, H. (2016). Gambaran Ketengikan Minyak Goreng Bermerk dan Minyak Goreng Curah Setelah Melalui Proses Penggorengan. *JPP (Jurnal Ilmiah Kesehatan)*.
- Nasution, A., & Yusra, N. (2020). *Preferensi Konsumen Terhadap Produk Gorengan di Kota Medan: Studi Kasus pada Pisang Goreng*.
- Nugrahapsari. (2023). *Pangsa Pasar Minyak Goreng di Indonesia: Dominasi Olein Sawit*. IPB University.
- Nurhasnawati, & dkk. (2020). *Efek Penggunaan Minyak Ulang pada Karakteristik Sensorik Pisang Goreng*.
- Paramastuti, R. (2024). *Ilmu Pangan: Karakteristik Mutu Pangan, Komponen Mutu Pangan, dan Kerusakan Pangan*.
- Pinem, N. (2019). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen terhadap Pembelian Minyak Goreng Kemasan di Kota Medan. *Jurnal Agriculture*.
- Puspitasari, R., & Pertiwi, E. A. (2022). *Hubungan konsumsi gorengan dengan kejadian hipertensi pada lansia di wilayah kerja Puskesmas Mulyorejo, Surabaya* [Universitas Airlangga].

<https://core.ac.uk/download/pdf/587917312.pdf>

- Putri, R. M., & Herawati. (2020). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian hiperkolesterolemia di Kecamatan Ciputat tahun 2020* [UIN Syarif Hidayatullah Jakarta].
- Rahardjo, F. M., & Putri, S. K. (2021). *Ilmu Pangan Jilid II*. Universitas Ekasakti Padang.
- Rosidah, R., Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var. *parachinensis*). *Jurnal Agrosilvopasture Tech*. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech/article/view/8142>
- Sánchez-Moreno, C., de Ancos, B., & Cano, M. P. (2019). Effect of Frying and Storage on Lipid Oxidation and Formation of Carbonyl Compounds in Sunflower Oil. *Lipids in Health and Disease*, 18(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s12944-019-0995-6>
- Santoso. (2023). *Keamanan Pangan*.
- Sari, D. A., & Aprillia, B. (2022). Pengaruh Suhu Evaporasi-Kristalisasi dan Persentase Gula Batu terhadap Warna Produk Serbuk Jahe Merah (*Zingiber officinale*). *Jurnal Teknologi*.
- Sari, D. A., Saputra, E., & Suparmi, S. (2021). Perbandingan Kualitas Minyak Goreng Bermerk dan Minyak Goreng Curah Setelah Pemanasan Berulang. *Jurnal Riset Gizi Dan Dietetik Indonesia*, 9(2), 95–102. [https://doi.org/10.21927/jrgdi.2021.9\(2\).95-102](https://doi.org/10.21927/jrgdi.2021.9(2).95-102)
- Setiarto, M. (2021). *Pengantar Teknologi Pangan*. Widina Bakti Persada. <https://www.researchgate.net/publication/387399151>
- Sipahutar, Y. H., Agustin, I. W., & Arif, G. A. F. (2023). Karakteristik Mutu, Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) Rumah Abon, Kabupaten Madiun. *Jurnal Bluefin Fisheries*. <https://www.researchgate.net/publication/381410007>
- Sudikan. (2024). *Nilai Sensorik Pisang Goreng untuk Uji Eksperimen Minyak Goreng, Warna, dan Rasa*.
- Sumarna, D. (2014). Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) dari Crude Palm Oil (CPO). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. <https://www.researchgate.net/publication/319628819>
- Suryani, Simatupang, D. F., Candra, S. D., Lestari, M. F., & Sondakh, R. C. (2020). *Pengantar Bioteknologi*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/393797229>
- Suryati, S., Pramana, C., & Asriwati, S. K. (2021). *Kesehatan Masyarakat di Era*

- Sutanto, E., & Widyastuti, M. (2020). Pengaruh Jumlah Pemakaian Ulang Minyak Goreng terhadap Tekstur dan Cita Rasa Pisang Goreng. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 33–40.
- Ulfindrayani, I. F., & A'yuni, Q. (2018). Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air pada Minyak Goreng yang Digunakan oleh Pedagang Gorengan di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal Pharmasci*.
- Wahyuningtias, Ismanilda, D. Y., Nurman, Z., & Puri, I. Y. (2020). Uji Kadar Protein, Serat, dan Organoleptik Cake Tempe sebagai Alternatif Snack untuk Pasien Diabetes Mellitus (DM). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*.
- Wahyuningtias, R. D. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Talas terhadap Uji Hedonik dan Daya Terima Produk Keripik Sayur* [Universitas Brawijaya].
- Wardani, S. M., & Lestari, N. (2019). Kadar Pati dan Gula Buah Pisang (*Musa spp.*) pada Berbagai Tingkat Kematangan serta Implikasinya dalam Pengolahan Termal. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 45–52.
- Widyastuti, D., Fauziyah, N., & Sari, I. P. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kadar Minyak dan Daya Terima Adonan Gorengan Rendah Lemak. *Seminar Nasional Teknologi Pangan Dan Gizi*.
- Yuarini, D. A. A., Putra, G. P. G., & Wrasati, L. P. (2018). Karakteristik Minyak Goreng Bekas yang Dihasilkan di Kota Denpasar. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 5(2), 81–89.
- Yuliana, & Permatasari, A. (2020). *Kimia Analisis Bahan Pangan*.
- Yuliana, R., & Dewi, F. (2021). *Hubungan Konsumsi Makanan Cepat Saji dengan Indeks Massa Tubuh (IMT) pada Remaja di Kota Semarang* [Universitas Dian Nuswantoro].
- Zhao, Y., Li, X., Wang, X., & Chen, X. (2021). Changes in the quality of frying oils and their effect on color and flavor of fried foods after repeated use. *Journal of Food Quality*, 2021, Article ID 6682942. <https://doi.org/10.1155/2021/6682942>

LAMPIRAN



Gambar 2. Pencampuran Pisang dan adonan tepung



Gambar 3. Penggorengan pisang



Gambar 4. Minyak Goreng Kelapa yang digunakan



Gambar 5. Hasil Pisang goreng



Gambar 6. Minyak sisa penggorengan



Gambar 6. Uji Organoleptik



Gambar 7. Uji Organoleptik