

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Penentuan Bilangan Asam Pada Minyak Lemak (online). Available. <http://organiksmakma3b30.blogspot.com/2013/03/penentuan:bilangan-asam-pada-minyaklemak.html>. ( 22 Mei 2019).
- Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2016). *Kajian Keamanan Pangan Dan Kesehatan Minyak Goreng*. Jurnal Pangan, 19(4), 361–372.
- Chairunisa. (2013). *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Sekitar Kampus Uin Syarif Hidayatullah Jakarta*. Jurnal Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.
- Ika, A. (2010). *Alternatif Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Sudut Polarisasi Cahaya*, 1–6. Jurnal Matematika dan Ilmu Pengeahuan. Universitas Diponegoro.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia
- . 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta. Hal 64-65.
- Kusnandar. F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 168, 176-187.
- Michael, 2012. *Introducing Indonesian Junk Food Called “Gorengan”*. URL : <http://michael-hans.blogspot.com/2012/06/introcducing-indonesian-junk-food-called.html>. diakses pada tanggal 5 November 2018.
- Muchtadi, Tien R. dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Mujadin, A., Jumianto, S., & Puspitasari, R. L. (2014). *Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 2(4), 229–233.
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E., & Lukis, P. A. (2015). *Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit*, 162–168. Jurnal Wiyata. Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata.

- Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. (2016). *Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang*. Jurnal Pendidikan Kimia (JPKim), 8(1), 45–57.
- Negrone, M., D'Agustina, A., and Arnoldi, A. 2001. Effects of olive oil, canola, and sunflower oils on the formation of volatiles from the Maillard reaction of lysinewith xylose and glucose. *J Agric Food Chem* 49:439-45.
- Pengestuti dan Rohmawati. 2018. Open access under CC BY – SA license.  
*Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang*. 2. 205-211.
- Risti, I. (2016). *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT, 5(4).
- Saniyyah. Nubzah. 2010. *Penyerapan Cd, Cr, Cu, Dan Pb Dalam Air Limbah Menggunakan Sekam Padi*. [Skripsi] UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. URL:<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/26444/1/CHAIRUNISA-FKIK.pdf>. Diakses pada tanggal 17 Januari 2019.
- Serjouie, A dkk. 2010. Effect Of Vegetable-Based Oil On Psychochemical Properties Of Oils During Deep Fat Frying. *American Journal Of Food Technology*. Malaysia. ISSN 1557-4571 Hal. 310-323.
- Aminah. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 01 No. 01 Tahun 2010.
- SNI. 2013. *Minyak Goreng*. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Jakarta.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. LibertyYogyakarta.
- Winarno, F.G.2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedis Pustaka Utama.
- Wijayanti, K. (2015). *Tingkat Kejernihan Minyak Goreng Bekas dan Kadar Asam Lemak Bebas Dengan Pemberian Bunga Rosella dan Arang Aktif Cap Gajah*. *Jurnal Keguruan dan Ilmu Pengetahuan*. Universitas Muhammadiyah.

## LAMPIRAN 1

### KUISIONER

Identitas responden :

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis kelamin :
4. Agama :
5. Alamat tempat tinggal :

1. Dari manakah sumber minyak goreng Bapak/Ibu gunakan?
  - a. Supermarket
  - b. Pasar tradisional
  - c. Restoren
  - d. Lainnya (sebutkan...)
2. Berapa literkah penggunaan minyak goreng dalam menggoreng dagangan Bapak/Ibu dalam sehari?  
Sebutkan ....
3. Dalam sehari, berapa kali Bapak/Ibu mengganti minyak goreng tersebut?
  - a. 1 kali
  - b. 2 kali
  - c. Lebih dari 2 kali (sebutkan...)
  - d. Jarang /hampir tidak pernah

4. Merek minyak goreng apa yang paling sering anda gunakan?  
Sebutkan...
  
5. Sampai berapa kali penggorengan biasanya menggunakan minyak goreng?
  - a. 1 sampai 3 kali
  - b. 4 sampai 6 kali
  - c. 7 sampai 9 kali
  - d. Lebih dari 9 kali (Sebutkan...)
  
6. Apa yng anda lakukan setelah minyak sudah tidak dipakai lagi?
  - a. Membuangnya
  - b. Menyimpannya
  - c. Menjualnya
  - d. Memberikannya kepada orang lain

## LAMPIRAN 2

### UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP WARNA PADA MINYAK GORENG

Nama panelis :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel selai lembaran, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap warna dari minyak goreng. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel					
Hedonik	1	2	3	4	5	6
Kuning muda jernih						
Kuning kecoklatan						
Coklat kehitaman						

### LAMPIRAN 3

#### UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP AROMA PADA MINYAK GORENG

Nama panelis :

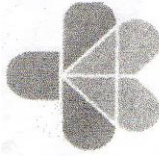
Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel selai lembaran, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap warna dari minyak goreng. Penilaian panelis secara organoleptik

Skala	Kode Sampel					
Hedonik	1	2	3	4	5	6
Tidak tengik						
Tengik						
Sangat tengik						

# LAMPIRAN



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR  
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)**



**Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan  
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448  
Website: [www.poltekkes-denpasar.ac.id](http://www.poltekkes-denpasar.ac.id)**

**PERSETUJUAN ETIK /**

**ETHICAL APPROVAL**

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0012 /2019

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

**MUTU MINYAK GORENG PADA PEDAGANG GORENGAN DI KECAMATAN DENPASAR UTARA**

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

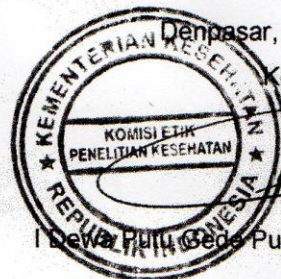
**NI PUTU RIANTI DENNI**

**LAIK ETIK.** Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 29 Januari 2019

Ketua,



I Dewa Putu Beda Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB





**PEMERINTAH PROVINSI BALI**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235  
Telp./Fax (0361) 243804/256905  
website: [www.bpmp.baliprov.go.id](http://www.bpmp.baliprov.go.id) e-mail: [bpmp@baliprov.go.id](mailto:bpmp@baliprov.go.id)

Nomor : 070/05935/DPMP-TSP-B/2019  
Lampiran : -  
Perihal : Rekomendasi

Kepada  
Yth: Rektor Universitas Udayana  
cq. Kepala UPT. Laboratorium  
Analitik Universitas Udayana  
di -  
Tempat

I. Dasar

1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 30 Tahun 2016 Tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2015 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari Direktur Poltekkes Denpasar Nomor PP.04.03/031/102.46/2019, tanggal 20 Februari 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:

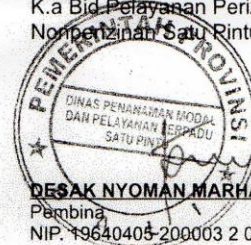
Nama : NI PUTU RIANTI DENNI  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Alamat : Lingkungan ketugtug Desa Loloan Timur  
Judul/bidang : Mutu Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Denpasar Utara  
Lokasi Penelitian : UPT. Laboratorium Analitik Universitas Udayana. Jl. P.B Sudirman, Dangan Puri Kelod, Denpasar Barat  
Jumlah Peserta : 3 Orang  
Lama Penelitian : 6 Bulan (01 Jan 2019 s/d 01 Jul 2019)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- e. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali



Denpasar, 21 Februari 2019  
a.n. GUBERNUR BALI  
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
DAN PTSP PROVINSI BALI  
K.a Bid Pelayanan Perizinan dan  
Norma Perizinan Satu Pintu B



**DESAK NYOMAN MARHAENI PUTRI, SE, M.Si**  
Pembina  
NIP. 19640405-200003 2 003

Tembusan kepada Yth :

1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali
2. Yang Bersangkutan



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS UDAYANA**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIT LAYANAN LABORATORIUM**

Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali  
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801  
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010  
Laman : <http://ftp.unud.ac.id>

Nomor : 223/UN.14.26/LAB.H.A/V/2019  
Lampiran : 1  
Perihal : Hasil Analisis Laboratorium

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu/Sdr: Ni Putu Rianti Denni

Di –  
Tempat

Dengan hormat, bersama ini kami sampaikan hasil analisis sampel :

Jenis Sampel : Minyak Goreng  
Jumlah : 6

**HASIL ANALISIS**

No	Kode Sampel	Bilangan Asam (mg KOH/g)	Bilangan Peroksida (mekO <sub>2</sub> /kg)
1	Tonja	1,2096	15,1759
2	Desa Puri Kauh	1,2053	15,3165
3	Desa Puri Kangin	0,8795	15,2800
4	Peguyangan Kaja	0,6560	17,9250
5	Peguyangan Kangin	0,6570	20,3551
6	Pemecutan Kaja	0,9849	20,2697

Demikian surat hasil analisis ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Denpasar, 19 - 5 - 2019

Mengetahui,

a.n Wakil Dekan I Bidang Akademik dan Perencanaan  
Kepala Laboratorium Pelayanan Terintegrasi



  
I Made Mahaputra Wijaya, ST., M.Eng., Ph.D  
NIP. 19821105 200604 1 001