

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b>	i
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b>	ii
<b>ABSTRAK</b>	iii
<b>BIODATA</b>	iv
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	v
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	vi
<b>HALAMAN PENGANTAR</b>	vii
<b>MOTTO</b>	viii
<b>PERSEMBAHAN</b>	ix
<b>KATA PENGANTAR</b>	x
<b>DAFTAR ISI</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xiii
<b>DAFTAR TABEL</b>	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Manfaat Teoritis	5
2. Manfaat Aplikatif	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
A. Tinjauan Teori	7
1. Definisi, Komposisi dan Syarat Mutu Minyak Goreng	7
2. Buah Jeruk	13
3. Antioksidan	15
4. Bilangan Asam	18
5. Bilangan Peroksida	18
6. Metode Iodometri	19
7. Metode Alkalimetri	20
B. Kerangka Teori	21
C. Kerangka Konsep	21
D. Hipotesis	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>23</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
1. Lokasi	23
2. Waktu	23

C. Subyek Penelitian	23
D. Variabel dan Definisi Operasional	24
E. Teknik Pengumpulan Data	24
F. Pengolahan dan Analisa Data	29
G. Ethical Cleareance (Persetujuan Etik)	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>30</b>
A. Hasil Penelitian	30
B. pembahasan	34
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor Gambar</b>		<b>Halaman</b>
Gambar 2.1	Proses Reaksi Hidrolisis	11
Gambar 2.2	Proses Reaksi Esterifikasi	12
Gambar 2.3	Proses Reaksi Hidrogenasi	12
Gambar 2.4	Jeruk Nipis	13
Gambar 2.5	Reaksi Umum Flavonoid	17
Gambar 2.6	Skema Kerangka Teori	21
Gambar 2.7	Skema Kerangka Konsep	21
Gambar 4.1	Diagram Kadar Bilangan Asam Setelah Perendaman Selama 24 jam	31
Gambar 4.2	Diagram Kadar Bilangan Peroksida Setelah Perendaman Selama 24 jam	32

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor Tabel</b>		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1	Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Sawit	7
Tabel 2.2	Syarat mutu minyak goreng	7
Tabel 2.3	Kandungan jeruk nipis	9
Tabel 3.1	Variabel dan Definisi Operasional	24
Tabel 4.1	Profil Bilangan Asam pada Minyak Goreng Bekas Pakai (mg KOH/g) Dengan Perendaman Serbuk Kulit Jeruk Nipis Selama 24 Jam Dengan 6 Varian Konsentrasi	30
Tabel 4.2	Profil Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng Bekas Pakai (meqO <sub>2</sub> /kg) Dengan Perendaman Serbuk Kulit Jeruk Nipis Selama 24 Jam Dengan 6 Varian Konsentrasi	31
Tabel 4.3	Analisa Regresi Linear Pengaruh Konsentrasi Serbuk Kulit Jeruk Nipis Terhadap Bilangan Asam	32
Tabel 4.4	Analisa Regresi Linear Pengaruh Konsentrasi Serbuk Kulit Jeruk Nipis Terhadap Bilangan Peroksida	33
Tabel 4.5	Analisa ANOVA Pengaruh Konsentrasi Serbuk Kulit Jeruk Nipis Terhadap Bilangan Asam	33
Tabel 4.6	Analisa ANOVA Pengaruh Konsentrasi Serbuk Kulit Jeruk Nipis Terhadap Bilangan Peroksida	34

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

- Lampiran 1 Perhitungan Pengulangan Sampel Uji
- Lampiran 2 Perhitungan Konsentrasi Sampel Uji
- Lampiran 3 Pembuatan Larutan Reagen Pengujian
- Lampiran 4 Skema Kerja
- Lampiran 5 Perhitungan Hasil Sampel Uji
- Lampiran 6 Perhitungan Pemeriksaan Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida
- Lampiran 7 Hasil Analisis Data (Output SPSS)
- Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 9 Surat Keterangan Layak Etik
- Lampiran 10 Logbook Penelitian
- Lampiran 11 Kartu Konsultasi Skripsi
- Lampiran 12 Hasil Uji Determinasi