

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
HALAMAN PENGANTAR	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Aplikatif	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Minyak Goreng	6
2. Minyak Jelantah	12
3. Buah Naga	12
4. Antioksidan	15
5. Bilangan Asam	16
6. Bilangan Peroksida	17
7. Metode Iodometri	17
8. Metode Alkalimetri	18
B. Kerangka Teori	19
C. Kerangka Konsep	19
D. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis dan Desain Penelitian	21

B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
1. Lokasi	21
2. Waktu	21
C. Subyek Penelitian	21
D. Variabel dan Definisi Operasional	22
E. Teknik Pengumpulan Data	22
F. Pengolahan dan Analisa Data	28
G. Ethical Cleareance (Persetujuan Etik)	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil Penelitian	29
B. Pembahasan	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	Proses Reaksi Hidrolisis	10
Gambar 2.2	Proses Reaksi Hidrogenasi	10
Gambar 2.3	Proses Reaksi Oksidasi	11
Gambar 2.4	Buah Naga	13
Gambar 2.5	Skema Kerangka Teori	19
Gambar 2.6	Skema Kerangka Konsep	19
Gambar 4.1	Grafik rata-rata penurunan bilangan asam	30
Gambar 4.2	Grafik rata-rata penurunan bilangan peroksida	31

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Syarat Mutu Minyak Goreng	7
Tabel 3.1	Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	20
Tabel 4.1	Pemeriksaan bilangan asam dan bilangan peroksida sebelum perlakuan	29
Tabel 4.2	Hasil pemeriksaan bilangan asam pada minyak jelantah setelah diberikan perlakuan serbuk kulit buah naga	29
Tabel 4.3	Hasil pemeriksaan bilangan peroksida pada minyak jelantah setelah diberikan perlakuan serbuk kulit buah naga	30
Tabel 4.4	Analisa Regresi Linear Pengaruh Serbuk Kulit Buah Naga Terhadap Bilangan Asam	31
Tabel 4.5	Analisa Regresi Linear Pengaruh Serbuk Kulit Buah Naga Terhadap Bilangan Peroksida	32
Tabel 4.6	Uji One Way Anova Terhadap Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida	32
Tabel 4.7	Uji Post Hoc Anova Terhadap Bilangan Asam	33
Tabel 4.8	Uji Post Hoc Anova Terhadap Bilangan Peroksida	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Perhitungan Pengulangan Sampel
Lampiran 2	Pembuatan Reagen Pengujian
Lampiran 3	Skema Kerja
Lampiran 4	Perhitungan Hasil Pengujian
Lampiran 5	Hasil Penemeriksaan Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida
Lampiran 6	Hasil Analisis Data (Output SPSS)
Lampiran 7	Surat Keterangan Layak Etik
Lampiran 8	Surat Determinasi
Lampiran 9	Dokumentasi
Lampiran 10	SNI 3741:2013 Minyak Goreng
Lampiran 11	Logbook Penelitian
Lampiran 12	Kartu Bimbingan Skripsi
Lampiran 13	Bukti <i>Plagiarisme</i> (Turnitin)
Lampiran 14	Naskah Publikasi