

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Tinjauan Teori	4
B. Kerangka Konsep	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
A. Jenis dan Desain Penelitian	12
B. Tempat dan Waktu	12
C. Populasi	12
D. Sampel	12
E. Definisi Operasional	12
F. Pengumpulan Data	13
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
A. Hasil Penelitian	16
B. Pembahasan	17
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	22
A. Simpulan	22
B. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Syarat mutu minyak goreng	8
Tabel 2.2	Sifat fisik dan sifat kimia minyak goreng	9
Tabel 3.1	Definisi operasional	13
Tabel 4.1	Hasil Uji Organoleptik	21
Tabel 4.2	Kadar Bilangan Peroksida	21
Tabel 4.3	Kadar Bilangan Asam	22
Tabel 4.4	Presentase Mutu	22

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Minyak Jelantah	5

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1	Rumus Pembuatan Reagen
Lampiran 2	Cara Pembuatan Reagen
Lampiran 3	Skema Kerja
Lampiran 4	Perhitungan
Lampiran 5	Dokumentasi Penelitian
Lampiran 6	Surat Izin Penelitian
Lampiran 7	Lembar Konsultasi
Lampiran 8	Logbook
Lampiran 9	Lembar Turnitin