

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	iii
BIODATA PENELITI	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Masalah	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II TINJAU PUSTAKA	 6
A. Tinjauan Teori	6
1. Definisi Minyak	6
2. Jenis Asam Lemak	7
3. Standar Mutu Minyak Goreng	8
4. Sifat Fisika dan Kimia Minyak	8
5. Kerusakan Minyak	9
6. Antioksidan	9
7. Jeruk Lemon	10
8. Bilangan Asam	13
9. Bilangan Peroksida	13
B. Kerangka Teori	15
C. Kerangka Konsep	15
D. Hipotesis	15
 BAB III METODE PENELITIAN	 17
A. Jenis dan Desain Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
1. Lokasi	17
2. Waktu	17
C. Subyek Penelitian	17
D. Variabel dan Definisi Operasional	18
E. Teknik Pengumpulan Data	18
1. Metode Penelitian	18
2. Prinsip Pemeriksaan	18
3. Alat	19

4. Bahan	19
5. Prosedur Kerja	19
F. Pengolahan Data	23
G. Analisa Data	23
H. Ethical Clearance	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Hasil Penelitian	25
B. Pembahasan	30
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	35
A. Simpulan	35
B. Saran	35

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Table 2.1. Komposisi Beberapa Asam Lemak dalam Tiga	7
Table 2.2. Syarat mutu minyak goreng	8
Table 2.3. Sifat Fisika dan Kimia Minyak Goreng	8
Table 2.4. Sifat Fisika dan Kimia Minyak Jelantah	8
Table 3.1. Variabel dan Definisi Operasional	17
Tabel 4. 1 Hasil pemeriksaan bilangan asam	25
Tabel 4. 2 Hasil pemeriksaan bilangan peroksida pada minyak jelantah	26
Tabel 4. 3 Analisa Regresi Linear Terhadap Bilangan Asam	28
Tabel 4. 4 Analisa Regresi Linear Terhadap Bilangan Peroksida	28
Tabel 4. 5 Uji One Way Anova Terhadap Bil. Asam dan Bil. Peroksida	29

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1. Buah Lemon	11
Gambar 2.2. Kulit lemon	11
Gambar 2.3. Kerangka Teori	14
Gambar 2.4. Kerangka Konsep	14
Gambar 4. 1 Grafik kadar bilangan asam	26
Gambar 4. 2 Grafik bilangan peroksida	27
Gambar 4. 3 Struktur Asam Sitrat	31
Gambar 4. 4 Struktur Flavanoid	34

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Perhitungan Konsentrasi Sampel Uji
- Lampiran 2 Pembuatan Larutan Reagen Pengujian
- Lampiran 3 Skema Kerja
- Lampiran 4 Contoh Perhitungan Hasil Pengujian Sampel
- Lampiran 5 Hasil Pem Lab Bil. Peroksida dan Bil. Asam pada Sampel Uji
- Lampiran 6 Hasil Analisis Data (Output SPSS)
- Lampiran 7 Dokumentasi
- Lampiran 8 Logbook Penelitian
- Lampiran 9 Uji Determinasi
- Lampiran 10 Surat Layak Etik
- Lampiran 11 Kartu Konsultasi Bimbingan Skripsi
- Lampiran 12 Turnitin