

**DAFTAR ISI**

	<i>Halaman</i>
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Kata Pengantar	<i>iv</i>
Daftar Isi	<i>v</i>
Daftar Gambar	<i>vii</i>
Daftar Tabel	<i>viii</i>
Daftar Grafik	<i>ix</i>
Daftar Lampiran	<i>x</i>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1 Tumbuhan Jengkol	5
2.2 Ekstraksi	7
2.3 Antioksidan	8
2.4 Flavonoid	13
2.5 Minyak Goreng	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>20</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	20
3.3 Rancangan Percobaan	20
3.4 Prosedur Penelitian	23
3.5 Diagram Alir Penelitian	27

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>33</b>
4.1 Hasil penelitian	33
4.2 Reaksi-Reaksi yang Terjadi	38
4.3 Pembahasan	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>44</b>
5.1. Kesimpulan	44
5.2. Saran	44
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>45</b>