

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar Mutu Minyak Goreng	17
Tabel 3.1 Metode Pengamatan	21
Tabel 4.1 Bilangan Peroksida Minyak yang Ditambahkan Ekstrak Kulit Jengkol Untuk setiap Perlakuan	34
Tabel 4.2 Daftar Analisis Ragram Ekstrak Kulit Jengkol	34
Tabel 4.3 Bilangan Peroksida Minyak yang Ditambahkan BHT Untuk Setiap Perlakuan	35
Tabel 4.4 Daftar Analisis ragram BHT	35
Tabel 4.5 Data Pengukuran Absorbansi DPPH Setelah Penambahan Ekstrak Kulit Jengkol	37
Tabel 4.6 Data Pengukuran Absorbansi DPPH Setelah Penambahan Antioksidan BHT	37