

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--------------------------------------|---------|
| Lembar Pengesahan | i |
| Riwayat Hidup | ii |
| Abstrak | iii |
| Kata Pengantar | iv |
| Daftar isi | vi |
| Daftar Gambar | viii |
| Daftar Tabel | ix |
| Daftar Grafik | x |
| Daftar Lampiran | xi |
| | |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Batasan Masalah | 3 |
| 1.3. Rumusan Masalah | 3 |
| 1.4. Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 4 |
| | |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1. Brokoli (Brassica oleracea L) | 5 |
| 2.1.2. Kandungan Kimia | 6 |
| 2.2. Antioksidan | 7 |
| 2.3. Minyak Sawit | 9 |
| 2.4.1. Sifat-sifat Minyak | 9 |
| 2.5. Kualitas Minyak | 13 |
| 2.6. Kerusakan Kualitas Minyak | 15 |
| 2.7. Hipotesis | 16 |
| | |
| BAB III. METODE PENELITIAN | 17 |
| 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian | 17 |
| 3.2. Alat dan Bahan Penelitian | 17 |

| | Halaman |
|---------------------------------------|---------|
| 3.3. Rancangan Percobaan | 17 |
| 3.4. Prosedur Penelitian | 19 |
| 3.4.1. Penentuan Bilangan Asam Minyak | 20 |
| 3.5. Diagram Alir Penelitian | 22 |
| | |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 25 |
| 4.1. Hasil | 25 |
| 4.2. Pembahasan | 27 |
| | |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN | 28 |
| 5.1. Kesimpulan | 28 |
| 5.2. Saran | 28 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA | 29 |
| LAMPIRAN | 31 |