

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembaran Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	ix
Daftar Tabel	x
Daftar Lampiran	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Batasan Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Minyak Goreng	5
2.1.1 Pengertian Minyak Goreng	5
2.1.2 Komposisi Minyak Goreng	6
2.1.3 Sifat Fisik dan Kimia Minyak Goreng	8
2.1.3.1 Sifat Fisik	8
2.1.3.2 Sifat Kimia	10
2.1.4 Kerusakan Minyak Goreng	10
2.1.4.1 Oksidasi	12
2.1.4.2 Polimerisasi	13
2.1.4.3 Hidrolisis	13
2.1.5 Faktor-faktor yang mempercepat oksidasi	14
2.1.6 Parameter Kualitas Minyak	14
2.1.6.1 Bilangan Peroksida	14

2.1.6.2	Bilangan Iodium	16
2.1.6.3	Asam Lemak Bebas	17
2.1.6.4	Bilangan Penyabunan	19
2.2	Minyak Goreng Curah dan Kemasan	20
2.2.1	Minyak Goreng Curah	20
2.2.2	Minyak Goreng Kemasan	21
2.3	Minyak Jelantah	21
2.4	Penggunaan dan Kualitas Minyak Goreng	23
2.5	Dampak Minyak Jelantah Terhadap Kesehatan	25
2.6	Logam Pencemar Dalam Minyak	27
2.7	Kerangka Konseptual	30
2.7.1	Kerangka Konsep Penelitian	30
BAB III	METODE PENELITIAN	32
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	32
3.2	Metode Pengumpulan Data	32
3.3	Alat dan Bahan	32
3.4	Tahapan Penelitian	33
3.5	Prosedur Penelitian	33
3.5.1	Pembuatan Larutan	33
3.5.1.1	Pembuatan Larutan Natrium Tiosulfat 0,1 N	33
3.5.1.2	Pembuatan Larutan Indikator PP	34
3.5.1.3	Pembuatan Larutan Indikator Amilum	34
3.5.1.4	Pembuatan Larutan KI	34
3.5.2	Preparasi Sampel	34
3.5.3	Uji Kadar Asam Lemak Bebas	35
3.5.4	Penentuan Bilangan Peroksida	35
3.6	Metode Analisa Data	37

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1	Preparasi Sampel	38
4.2	Hasil Analisa Kadar Asam Lemak Bebas	38
4.3	Hasil Analisa Angka peroksida	42
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	48