

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Perhitungan kadar asam lemak bebas	52
Lampiran 2 : Perhitungan bilangan peroksida	58
Lampiran 3 : Perhitungan rata-rata kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida	64
Lampiran 4 : Tabel Hasil Analisa Minyak	67
Lampiran 5 : Tabel Standar mutu minyak goreng di Indonesia diatur dalam SNI 01-3741-2013	69
Lampiran 6 : Dokumentasi penelitian	70