

## DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Komposisi Minyak Sawit	7
Tabel 2.2	Asam Palmitat	8
Tabel 2.3	Standar mutu minyak goreng di Indonesia	24
Tabel 3.1	Alat-alat yang digunakan	32
Tabel 3.2	Bahan Penelitian	33
Tabel 4.1	Volume minyak pada setiap penggorengan	38
Tabel 4.2	Analisa Kadar Asam Lemak Bebas	39
Tabel 4.3	Analisa kadar angka peroksida	44
Tabel 4.4	Standar mutu minyak berdasarkan SNI	46