

**DAFTAR ISI**

	Halaman
<b>Lembar pengesahan</b>	
<b>Daftar Riwayat Hidup</b>	<i>i</i>
<b>Abstrak</b>	<i>ii</i>
<b>Kata Pengantar</b>	<i>iii</i>
<b>Daftar isi</b>	<i>v</i>
<b>Daftar Gambar</b>	<i>viii</i>
<b>Daftar Tabel</b>	<i>ix</i>
<b>LAMPIRAN</b>	<i>x</i>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II TUNJAUAN TEORITIS</b>	
2.1. Pepaya	6
2.1.1. Jenis Pepaya	7
2.1.2. Kandungan Biji Pepaya	8
2.2. Lemak dan Minyak	10

2.3. Minyak Biji Pepaya	11
2.4. Ekstraksi	13
2.4.1. Ekstraksi Minyak dari Biji-bijian	13
2.4.2. Ekstraksi pelarut	14
2.5. Betakaroten	14
2.6. Penentuan Kadar Betakaroten	18
2.7. Spektrofotometer	18
2.7.1. Spektrofotometer UV-VIS	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian	24
3.2. Alat dan Bahan	24
3.2.1. Alat	24
3.2.2. Bahan	24
3.3. Tahap Penelitian	24
3.3.1. Preparasi sampel minyak	29
3.3.2. Preparasi sampel minyak dengan Pelarut	30
3.4. Pengujian Minyak makan menggunakan spektrofotometer	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Karakterisasi sampel minyak	32
4.2. Hasil ekstraksi minyak biji pepaya	33
4.3. Preparasi sampel minyak dengan pelarut	34
4.4. Penentuan kadar betakaroten secara kuantitatif	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	42

DAFTAR PUSTAKA

40



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY