DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	**i**
Riwayat Hidup	**ii**
Abstrak	**iii**
Kata Pengantar	**iv**
Daftar Isi	**v**
Daftar Gambar	**vii**
Daftar Grafik	**viii**
Daftar Tabel	**ix**
Daftar Lampiran	**x**
BAB I. PENDAHULUAN	**1**
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	**5**
2.1. Kelapa Sawit	5
2.1.1. Morfologi Kelapa Sawi	5
2.1.2. Minyak Kelapa Sawit	5
2.1.3. Minyak Inti Kelapa Sawit	7
2.2. Minyak Goreng	9
2.3. Asam Lemak	10
2.3.1. Sifat-sifat Asam Lemak	12
2.3.2. Pembagian Asam Lemak	13
2.4. Penentuan Bilangan Iodin	14
2.4.1. Metode Wijs	14
2.4.2. Metode Hanus	15
2.4.3. Metode Hulb	16
2.5. Titrimetri	16
2.5.1. Larutan Baku/peniter	17
2.5.2. Penggolongan Titrimetri	17
2.5.3. Proses Tak Langsung Iodometrik	19
2.6. Permanganometri	19
2.6.1. Oksidasi dengan Kalium Permanganat	20
2.6.2. Penetapan Bilangan Permanganat	20
BAB III. METODE PENELITIAN	**21**
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2. Alat dan Bahan	21
3.3. Rancangan Percobaan	21
3.4. Prosedur Penelitian	23

3.4.1. Pembuatan Reagen 23
3.4.2. Preparasi Sampel 25
3.4.3. Prosedur Penentuan Ketidakjenuhan 25
3.4.3.1. Metode Wijs 25
3.4.3.2. Metode Permanganometri 25
3.4.4. Skema Prosedur Kerja 26
3.4.4.1. Prsosedur Penentuan Ketidakjenuhan dengan Metode Wijs 26
3.4.4.2. Prosedur Penentuan Ketidakjenuhan dengan Metode Permanganometri Suasana Basa 27

BAB IV. PEMBAHASAN 28
4.1. Hasil Perhitungan Bilangan Iodin Minyak Goreng Metode Wijs 28
4.2. Hasil Perhitungan Bilangan Permanganat Minyak Goreng Kemasan dengan Titrasi Permanganometri dalam Suasana Basa 28
4.3. Hasil Perhitungan Bilangan Permanganat Minyak Goreng Curah dengan Titrasi Permanganometri dalam Suasana Basa 29
4.4. Hasil Perhitungan Mol Bilangan Iod dengan Mol Bilangan Permanganat Konversi Minyak Goreng Kemasan dan Curah 29
4.5. Pembahasan 30
4.5.1. Penentuan Bilangan Iodin dengan Metode Wijs 30
4.5.2. Penentuan Bilangan Permanganat Minyak Goreng dengan Titrasi Permanganometri dalam Suasana Basa 31
4.5.3. Analisis Hubungan Mol Bilangan Iod dengan Mol Bilangan Permanganat Minyak Goreng Kemasan dan Curah 35

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN 36

DAFTAR PUSTAKA 37

LAMPIRAN 39