

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kelapa Sawit Sebagai Tanaman Penghasil Minyak Sawit	5
2.2 Morfologi Tanaman Kelapa Sawit	6
2.2.1. Daun	6
2.2.2. Batang	6
2.2.3. Bunga	7
2.2.4. Akar	7
2.2.5. Pelepah	7
2.2.6. Buah	8
2.3. Varietas Kelapa Sawit	9
2.4. Sifat Fisiko Kimia CPO	9
2.5. Minyak	10
2.6. Struktur Dan Komposisi Minyak	10
2.7. Minyak Goreng	11
2.7.1. Komponen Minyak Goreng	12

2.7.2.Syarat Mutu Minyak Goreng	12
2.7.3.Faktor Yang Berkaitan Dengan Standar Mutu Minyak Goreng	13
2.7.3.1.warna	13
2.7.3.2.Kadar Asam Lemak Bebas	14
2.7.3.3.Bilangan Peroksida	14
2.7.3.4.Cemaran Logam	15
2.7.3.5.Minyak Pelikan	16
2.8.WFP (World Food Programme)	16
2.9.Spektroskopi Serapan Atom (SSA)	17
2.10.Hipotesis Penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1.Tempat Dan Waktu Penelitian	19
3.2.Populasi Dan Sampel	19
3.3 Alat dan Bahan	19
3.3.1.Alat	19
3.3.2.Bahan	19
3.4 Rancangan Percobaan	19
3.5.Prosedur Kerja	20
3.5.1.Tahap Pembuatan Larutan	20
3.5.1.1.Etanol 95 %	20
3.5.1.2.Indikator Fenolftalein 1 %	20
3.5.1.3Larutan NaOH 0,1 N	20
3.5.1.4. Standarisasi larutan NaOH 0,1 N	20
3.5.1.5. Larutan KI jenuh	21
3.5.1.6. Larutan natrium tiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) 0,1 N	21
3.5.1.7.Standarisasi Larutan ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) 0,1 N	21
3.5.1.8.Larutan Amilum 1 %	21
3.5.1.9.Larutan Asam Asetat Glisial Isooktan	21
3.5.2.Analisis Mutu Kualitas Minyak Goreng	21
3.5.2.1.Analisis Warna	21
3.5.2.2..Analisis Asam lemak bebas	22

3.5.2.3. Analisis Bilangan Peroksida	22
3.5.2.4. Analisis Cemarkan Logam	22
3.5.2.5. Analisis Minyak pelikan	23
3.6. Uji Hipotesis Penelitian	23
3.7. Diagram Alir Penelitian	24
3.7.1. Tahap Pembuatan Larutan	24
3.7.1.1. Indikator Fenolftalein 1 %	24
3.7.1.2. Larutan NaOH 0,1 N	24
3.7.1.3. Standarisasi larutan NaOH 0,1 N	25
3.7.1.4. Pembuatan pelarut etanol 95 %	25
3.7.1.5. Larutan Kalium Iodida jenuh	26
3.7.1.6. Larutan natrium tiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) 0,1 N	26
3.7.1.7. Standarisasi Larutan ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) 0,1 N	27
3.7.1.8. Larutan Amilum 1 %	27
3.7.2. Analisis Mutu Kualitas Minyak Goreng	28
3.7.2.1. Analisis Warna	28
3.7.2.2. Analisis Asam lemak bebas	28
3.7.2.3. Analisis Bilangan Peroksida	29
3.7.2.4. Analisis Cemarkan Logam	30
3.7.2.5. Analisis Minyak pelikan	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Profil Minyak Kemasan	32
4.2. Analisis Mutu Minyak Goreng Berdasarkan SNI 7709-2012	32
4.2.1. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas	32
4.2.2. Analisis Bilangan Peroksida	33
4.2.3. Analisis Warna	34
4.2.4. Analisis Cemarkan Logam	35
4.2.5. Minyak Pelikan	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40