

DAFTAR ISI

LEMBAR MOTTO	i
SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Ruang Lingkup Masalah	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Rumusan Masalah	4
1.7 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Minyak Kelapa Sawit (CPO).....	6
2.2 Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit (CPO).....	8
2.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minyak Kelapa Sawit (CPO)	10
2.3.1 Kadar Asam Lemak Bebas	10
2.3.2 Kadar Air	11
2.3.3 Kadar Zat Pengotor.....	12
2.3.4 Bilangan Peroksida	12

2.4 Pengaruh Variasi Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida	14
2.5 Analisis Pengendalian Mutu CPO	16
2.6 Tahap Pengolahan Data	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Jenis Penelitian	19
3.3 Desain Penelitian	19
3.3.1 Rancangan Penelitian	19
3.3.2. Variabel Penelitian	20
3.4 Alat dan Bahan	20
3.4.1 Alat	20
3.4.2 Bahan	20
3.5 Prosedur Penelitian	20
3.5.1 Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) (SNI 2903:2016)	20
3.5.2 Penentuan Bilangan Peroksida (SNI 2903:2016)	21
3.6 Teknik Pengumpulan Data	22
3.7 Analisa Data	22
3.8 Bagan Alir Penelitian	23
3.8.1 Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	23
3.8.2 Penentuan Bilangan peroksida	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil Penelitian	25
4.1.1 Pengambilan Sampel Crude Palm Oil (CPO)	25
4.1.2 Analisis Kadar Asam Lemak Bebas	26
4.1.3 Analisis Kadar Bilangan Peroksida	27
4.2 Pembahasan	29
4.2.1 Analisis Kadar Asam Lemak Bebas	29
4.2.2 Analisis Kadar Bilangan Peroksida	32
4.2.3 Pengaruh Variasi Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida	34

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	45

