

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat Keilmuan.....	4
2. Manfaat Praktis.....	4
E. Kerangka Konseptual .....	5

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

A. Minyak Goreng .....	6
B. Menggoreng Bahan Pangan .....	8
C. Sifat-sifat Minyak Goreng .....	8
D. Mutu Minyak Goreng .....	14
E. Kerusakan pada Minyak Goreng .....	16
F. Pengaruh Terhadap Kesehatan.....	18

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Subjek Penelitian.....	20
D. Alat dan Bahan.....	21
1. Alat-alat Penelitian .....	21

a. Analisis Titik Didih dan Titik Asap .....	21
b. Analisis Bilangan Peroksida.....	21
c. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas .....	21
d. Analisis Kadar Air .....	21
2. Bahan Penelitian.....	22
a. Sampel yang Digunakan.....	22
b. Analisis Bilangan Peroksida.....	22
c. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas .....	22
d. Analisis Kadar Air .....	22
E. Variabel Penelitian .....	22
F. Definisi Operasional Variabel .....	23
G. Metode Penelitian dan Analisis.....	24
1. Pengambilan Sampel.....	25
2. Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia.....	25
H. Pengolahan dan Analisa Data .....	27

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Gambaran Umum Minyak sebagai Media Penggorengan.....	28
B. Mutu Fisik.....	30
1. Titik Didih.....	30
2. Titik Asap.....	31
C. Mutu Kimia.....	33
1. Bilangan Peroksida.....	34
2. Kadar Asam Lemak Bebas.....	36
3. Kadar Air.....	38

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	42

#### **DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN**