

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan.....	i
Halaman Pernyataan.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ulat Hongkong.....	7
2.2 Kandungan Gizi Ulat Hongkong	9
2.3 Minyak Goreng	11
2.4. Metode Ekstraksi Maserasi	13
2.5 Petroleum Eter	13
2.6 Pemucatan (<i>Bleaching</i>).....	14
2.6.1 Bentonit.....	15
2.6.2 Arang Aktif	16
2.7 Sifat Fisik Minyak.....	17
2.7.1 Weight Loss (Kehilangan Berat).....	17
2.7.2 Massa Jenis.....	17
2.7.3 Indeks Refraksi.....	18
2.7.4 Wama.....	18
2.8 Sifat Kimia Minyak	19
2.8.1 Angka Asam	19
2.8.2 Angka Peroksida.....	20
2.8.3 Bilangan anisidine (p-AnV).....	20



2.8.4 Angka Penyabunan	21
2.8.5 Angka Asam Lemak Bebas (FFA)	21
2.9 Hipotesis.....	22
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	23
3.2.1 Alat Penelitian	23
3.2.2 Bahan Penelitian	24
3.3. Tahap Penelitian	24
3.3.1 Preparasi Sampel.....	25
3.3.2. Ekstraksi Minyak Ulat Hongkong Pra-pupa.....	25
3.3.3 Proses Pemucatan Minyak Ulat Hongkong Pra-Pupa.....	26
3.3.4 Pengujian Sifat Fisik dan Kimia.....	27
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Minyak Ulat Hongkong Pra-Pupa Mentah (<i>Crude Oil</i>).....	34
4.2 Hasil Pengujian Pemucatan Minyak Ulat Hongkong Pra-pupa Mentah	37
4.2.1 Perbandingan Sifat Fisik Minyak Ulat Hongkong Pra-pupa	37
4.2.2 Perbandingan Sifat Kimia Minyak Ulat Hongkong Pra-pupa	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1. Kesimpulan.....	60
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
DAFTAR LAMPIRAN.....	69
LAMPIRAN.....	71