

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Pernyataan Keaslian .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel .....	x
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran .....	xii
Intisari .....	xiii
Abstract .....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Bawang Putih .....	9
2.2 Ekstraksi .....	16
2.3 Minyak Goreng.....	25
2.4 Penggorengan .....	29
2.5 Pengujian stabilitas oksidatif minyak goreng.....	35
2.6 Hipotesis Penelitian .....	41
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	42
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	42
3.2 Bahan Penelitian .....	42
3.3 Alat Penelitian .....	44
3.4 Tahapan Penelitian .....	45
3.5 Rancob dan Analisis Data .....	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	67
4.1. Perubahan angka asam sampel minyak olein sawit selama penggorengan rendam .....	67

4.2. Perubahan angka peroksida sampel minyak olein sawit selama penggorengan rendam .....	71
4.3. Perubahan angka anisidin sampel minyak olein sawit selama penggorengan rendam .....	76
4.4. Perubahan angka total oksidasi ( <i>TOTOX Value</i> ) sampel minyak olein sawit selama penggorengan rendam .....	79
4.5. Perubahan warna minyak olein sawit selama penggorengan rendam .....	84
4.6. Perubahan indeks bias ( <i>refractive index</i> ) sampel minyak olein sawit selama penggorengan rendam .....	104
BAB V .....	108
KESIMPULAN DAN SARAN .....	108
5.1 Kesimpulan .....	108
5.2 Saran .....	109
DAFTAR PUSTAKA .....	110
LAMPIRAN .....	122