

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vii
PERNYATAAN .....	iiix
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah.....	1
C. Keaslian Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Tujuan penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Telaah Pustaka.....	6
1. Patin ( <i>Pangasius micronema</i> Bklr.) .....	6
2. Minyak dan Lemak .....	9
3. Ekstraksi Minyak Ikan .....	10
4. Karakterisasi Minyak Ikan .....	12
5. Analisis Asam Lemak dalam Minyak dengan Kromatografi Gas .....	16
6. Aktivitas Antioksidan .....	17
7. Spektroskopi FTIR.....	18
8. Kemometrika.....	20
B. Landasan Teori .....	23
C. Kerangka Konsep.....	25
D. Hipotesis .....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	27
A. Desain Penelitian .....	27
B. Definisi Operasional Variabel .....	27
C. Bahan Penelitian .....	28
D. Instrument Penelitian.....	28
E. Jalannya Penelitian.....	29
1. Identifikasi Sampel Ikan Patin.....	29

2. Preparasi dan Pengeringan Sampel Ikan Patin.....	29
3. Ekstraksi Minyak Ikan Patin.....	30
4. Pemurnian Minyak Ikan Patin .....	30
5. Karakterisasi Minyak Ikan .....	31
6. Uji Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas DPPH .....	35
7. Analisis Autentikasi Minyak dengan Spektroskopi FTIR .....	36
F. Analisis data .....	36
BAB IV.....	38
A. Identifikasi Ikan Patin.....	38
B. Ekstraksi Minyak Ikan Patin.....	39
C. Pemurnian Minyak Ikan Patin .....	43
D. Karakterisasi Minyak Ikan Patin .....	45
E. Aktivitas Antioksidan Ikan Patin.....	65
F. Pengelompokan MIP berdasarkan Hasil Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antioksidan.....	68
G. Autentikasi Minyak Ikan Patin .....	69
1. Analisis Spektra FTIR.....	69
2. Autentikasi MIP dari Bagian Daging Bentonit dalam Campuran Biner dan Terner dengan Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Kedelai .....	73
3. Klasifikasi MIP daging bentonit menggunakan <i>Discriminant Analysis</i> (DA) .....	83
BAB V.....	87
A. Kesimpulan .....	87
B. Saran .....	88
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN .....	97