

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN TESIS.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Keaslian Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka.....	8
B. Landasan Teori.....	31
C. Kerangka Konsep.....	34
D. Hipotesis.....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
A. Desain (Rancangan) Penelitian.....	36
B. Bahan Penelitian.....	36
C. Identifikasi Variabel Penelitian.....	37
D. Instrumen Penelitian.....	38
E. Jalannya Penelitian.....	38

BAB IV PEMBAHASAN .....	54
A.    Identifikasi Sampel Ikan Keting .....	54
B.    Preparasi dan Pengeringan Ikan Keting.....	54
C.    Ekstraksi Minyak Ikan Keting (MIK.....	56
D.    Pemurnian Minyak Ikan Keting .....	57
E.    Karakterisasi Minyak Ikan Keting.....	61
F.    Analisis Profil Asam Lemak Minyak Ikan Keting.....	74
G.    Analisis Autentikasi Minyak dengan Spektroskopi FTIR.....	82
H.    Analisis Autentikasi Minyak dengan Vis-NIR Spektroskopi.....	93
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	108
A.    Kesimpulan.....	108
B.    Saran .....	109
DAFTAR PUSTAKA .....	110
LAMPIRAN .....	120
RINGKASAN TESIS.....	194