

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian	8
1.4. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Potensi Serangga (Ulat Jerman dan Ulat Hongkong).....	9
2.2. Minyak Pangan	10
2.2.1. Minyak Ulat	12
2.2.1.1. Ulat Jerman	12
2.2.1.2. Ulat Hongkong	15
2.3. Pemurnian (<i>refining</i>) Minyak.....	18
2.3.1. Degumming (Pemisahan Gum)	20
2.3.2. Netralisasi.....	23
2.3.3. Bleaching (Pemucatan)	25
2.4. Perbedaan Urutan Tahapan <i>Refining</i> Minyak	27
2.5. Sifat Fisikokimia Minyak	28
2.5.1. Sifat Fisik Minyak	28
2.5.2. Sifat Kimia Minyak	30
2.6. Hipotesis Penelitian	35

BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	36
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
3.2. Bahan Penelitian	36
3.3. Alat Penelitian	37
3.4. Tahapan Penelitian.....	37
3.4.1. Preparasi Sampel dari Ulat	38
3.4.2. Ekstraksi Minyak dari Ulat dengan Metode Maserasi.....	38
3.4.3. <i>Refining</i> Minyak pada Minyak Ulat	39
3.4.4. Analisis Kualitas Fisikokimia Minyak	41
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik.....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1. <i>Weight Loss</i>	48
4.2. Sifat Kimia Minyak Ulat Jerman dan Minyak Ulat Hongkong	51
4.2.1. Angka Penyabunan	51
4.2.2. Free Fatty Acid.....	54
4.2.3. Angka Asam.....	57
4.2.4. Angka Peroksida	59
4.2.5. Angka p-Anisidine	63
4.2.6. TOTOX value	67
4.3. Sifat Fisik Minyak Ulat Jerman dan Minyak Ulat Hongkong	70
4.3.1. Massa Jenis	70
4.3.2. Indeks Refraksi	72
4.3.3. Viskositas.....	74
4.3.4. Warna	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	85
5.1. Kesimpulan	85
5.2. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA	88
DAFTAR LAMPIRAN	100
LAMPIRAN	107