

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Hasil Ikutan Ternak	4
<i>Rendering</i>	5
<i>Dry rendering</i>	9
<i>Wet rendering</i>	9
<i>Tallow</i>	10
Parameter Kualitas <i>Tallow</i>	12
Analisis proksimat.....	12
Fisikokimia <i>tallow</i>	14
Kandungan Profil asam lemak	16
Analisis Gugus Fungsional (FTIR)	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi Penelitian	21
Alat penelitian	21

Bahan penelitian.....	21
Metode Penelitian	22
Analisis Proksimat	23
<i>Rendering</i> lemak sapi	24
Sifat fisikokimia.....	24
Profile asam lemak	26
FTIR (<i>fourier transform infrared spectroscopy</i>)	26
Analisis data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Kualitas Fisikokimia <i>Tallow</i>	27
Hasil <i>rendering</i> dan sedimentasi.....	27
Intensitas warna	28
Nilai asam.....	28
Nilai saponifikasi.....	29
Nilai peroksida	29
Nilai iodin	29
Nilai <i>thiobarbituric acid</i> (TBA)	30
Konsentrasi logam berat.....	30
Kandungan Profil Asam Lemak	30
Analisis Gugus Fungsional (FTIR).....	33
KESIMPULAN DAN SARAN	35
Kesimpulan	35
Saran	35
RINGKASAN	36
SUMMARY.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN	47