

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tanaman Kemiri.....	6
2.2 Minyak Kemiri	7
2.3 Rendemen	8
2.4 Sifat Fisiko-kimia Minyak Kemiri	8
2.5 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Minyak Kemiri	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	14
3.3 Rancangan Penelitian	16
3.4 Metode Pengambilan Data	19
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Hasil Penelitian.....	25
4.2 Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 KESIMPULAN	52
5.2 SARAN	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Spesifikasi Persyaratan Mutu.....	9
Tabel 3. 1 Rancangan Acak Lengkap Faktorial	16
Tabel 3. 2 Rancangan Acak Lengkap Faktorial	16
Tabel 3. 3 Tabel Analisis Keragaman (Anova).....	17
Tabel 4. 1 Hasil Warna dan Bau Minyak Kemiri.....	25
Tabel 4. 2 Rata-rata Rendemen	27
Tabel 4. 3 Uji Analisis Keragaman Rendemen	28
Tabel 4. 4 Nilai Bobot Jenis Minyak Kemiri	29
Tabel 4. 5 Uji Analisis Keragaman Bobot Jenis	30
Tabel 4. 6 Nilai Indeks Bias Minyak Kemiri	31
Tabel 4. 7 Uji Analisis Keragaman Indeks Bias	32
Tabel 4. 8 Nilai Kadar Air Minyak Kemiri.....	33
Tabel 4. 9 Uji Analisis Keragaman Kadar Air	34
Tabel 4. 10 Nilai Bilangan Penyabunan Minyak Kemiri.....	35
Tabel 4. 11 Uji Analisis Keragaman Bilangan Penyabunan	36
Tabel 4. 12 Nilai Asam Lemak Bebas Minyak Kemiri.....	36
Tabel 4. 13 Uji Analisis Keragaman Asam Lemak Bebas.....	37
Tabel 4. 14 Nilai parameter Minyak Kemiri pada SNI dan Penelitian	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Desain Penelitian.....	19
Gambar 4. 1 Grafik Rendemen	29
Gambar 4. 2 Grafik Bobot Jenis.....	31
Gambar 4. 3 Grafik Indeks Bias.....	33
Gambar 4. 4 Grafik Kadar Air	35
Gambar 4. 5 Grafik Asam Lemak Bebas	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Rendemen Minyak Kemiri	60
Lampiran 2. Hasil Pengujian Bobot Jenis Minyak Kemiri	61
Lampiran 3. Hasil Pengujian Indeks Bias Minyak Kemiri	62
Lampiran 4. Hasil Pengujian Kadar Air Minyak Kemiri	63
Lampiran 5. Hasil Pengujian Bilangan Penyabunan Minyak Kemiri	64
Lampiran 6. Hasil Pengujian Asam Lemak Bebas Minyak Kemiri.....	65
Lampiran 7. Dokumentasi Ekstraksi dan Pengujian Minyak Kemiri	66