



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iii
PRAKATA .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
INTISARI .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1. Latar belakang .....	1
1.1. Tujuan penelitian .....	2
2. Tinjauan pustaka .....	2
2.1. Pohon rambutan .....	2
2.2. Diskripsi .....	3
2.3. Sifat-sifat minyak lemak .....	3
2.4. Transesterifikasi .....	4
2.5. Arti pentingnya "PUFA" .....	5
2.6. Peristiwa kimia yang terjadi pada minyak lemak .....	6
2.6.1. Hidrolisis .....	6
2.6.2. Oksidasi .....	6
2.6.3. Mekanisme oksidasi "PUFA" .....	9
2.6.4. Analisis kualitas minyak lemak .	10
2.7. Prinsip analisis minyak lemak <u>seca</u> ra "GLC" .....	11
2.8. Analisis asam lemak .....	12
3. Hipotesis .....	13



	Halaman
BAB II CARA ANALISIS .....	14
1. Alat .....	14
2. Bahan .....	14
3. Jalannya penelitian .....	15
4. Cara analisis .....	16
4.1. Analisis kimia .....	16
4.2. Analisis fisika .....	19
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
1. Hasil .....	24
1.1. Hasil analisis kimia .....	24
1.2. Hasil analisis fisika .....	28
2. Pembahasan .....	31
BAB IV KESIMPULAN .....	37
DAFTAR PUSTAKA .....	39
DAFTAR TABEL :	
I. Data bilangan asam .....	24
II. Data bilangan penyabunan .....	24
III. Data bilangan iodium .....	25
IV. Data bilangan peroksida .....	25
V. Data pengamatan jarak beku .....	30
VI. Data penetapan kadar air .....	30
VII. Data kandungan minyak lemak hasil penyarian dengan petroleum eter ("Soxhletasi") .....	31



LAMPIRAN :

I. Kondisi kromatografi Cair-Gas ("GLC") .....	42
II. Cara menghitung komposisi asam lemak dari minyak lemak biji rambutan dalam bentuk metil ester secara "GLC" .....	43
IKHTISAR .....	44