

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Sapi Wagyu	3
<i>Tallow</i>	3
Analisis Fisikokimia.....	4
Nilai saponifikasi.....	4
Nilai iodin.....	4
Nilai asam.....	5
Nilai peroksida	5
Nilai TBA.....	5
Kadar air.....	6
Profil Asam Lemak.....	6
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	8
Landasan Teori	8
Hipotesis.....	9
MATERI DAN METODE	10
Waktu dan Tempat Penelitian	10
Materi.....	10
Metode.....	10
Pemilihan sampel	10
Nilai asam.....	11
Nilai peroksida	11
Nilai saponifikasi.....	12
Nilai iodin.....	12
Nilai TBA (<i>Thiobarbituric Acid</i>).....	13
Kadar Air.....	13
Profil Asam Lemak.....	13
Analisis Data.....	14
HASIL DAN PEMBAHASAN	15



Uji Fisikokimia.....	15
Nilai Asam (<i>Acid Value</i>).....	17
Nilai Peroksida (<i>Peroxide Value</i>).....	17
Nilai Saponifikasi (<i>Saponification Value</i>).....	18
Nilai Iod (<i>Iodine Value</i>).....	19
Nilai TBA (<i>Thiobarbituric Acid</i>).....	20
Kadar Air.....	21
Profil Asam Lemak.....	22
KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
Kesimpulan.....	27
Saran.....	27
RINGKASAN.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	31
UCAPAN TERIMA KASIH.....	35
LAMPIRAN.....	37