

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Minyak Goreng Kemasan	6
2.2 Zat Aditif Pangan	7
2.3 Cahaya.....	13
2.4 Degradasi Lemak	14
2.5 Kadar Asam Lemak Bebas (KALB)	14
2.6 <i>Total Polar Materials</i> (TPM).....	16
2.7 Metode Taguchi	17
2.8 <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA)	24
2.9 <i>Grey Relational Analysis</i> (GRA)	25
2.10 <i>Paired Preference Test</i>	28
2.11 Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.2 Objek Penelitian	30
3.3 Alat dan Bahan.....	30

3.4 Populasi dan Sampel Penelitian	31
3.5 Tahapan Penelitian	31
3.6 Pengumpulan Data	43
3.7 Metode Pengumpulan Data	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Estimasi Penambahan Biaya Produksi Akibat Penggunaan Antioksidan ...	52
4.2 Analisis Laju Degradasi Lemak Selama Penyimpanan	53
4.3 Metode Taguchi Pada Data Respons Degradasi Lemak Minyak Goreng...	56
4.4 Analisis <i>Grey Relational Analysis</i> (GRA)	65
4.5 Uji Konfirmasi	67
4.6 Profil Kombinasi dan Atribut <i>Paired Preference Test</i>	69
4.7 Analisis Preferensi Konsumen dengan <i>Paired Preference Test</i>	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	81