

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Minyak Nabati.....	6
2.2 Minyak Sawit Merah.....	7
2.3 Penggorengan.....	11
2.4 Stabilitas Minyak Goreng	14
2.5 Kompilasi Penelitian Terdahulu.....	18
2.6 Kadar Air Bahan Pangan.....	19
2.7 Sensoris Produk Pangan.....	23
2.8 Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Alat Penelitian.....	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.4 Desain Penelitian.....	25

3.5	Prosedur Penelitian.....	26
3.6	Variabel Penelitian	28
3.7	Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Makan Merah dan Produk Gorengannya	36
4.1.1	β -karoten Minyak Makan Merah dan Produk	36
4.1.2	Bilangan Peroksida.....	39
4.1.3	Asam Lemak Bebas.....	41
4.1.4	Bilangan iod	43
4.1.5	Viskositas	44
4.1.6	Total Senyawa Polar	45
4.1.7	Kadar Air Produk	46
4.1.8	Kadar Lemak Produk	47
4.2	Karakteristik Sensoris Produk Gorengan Minyak Makan Merah	48
4.2.1	Intensitas Relatif.....	49
4.2.2	Baseline Umami	51
4.2.3	Hedonik.....	51
4.2.4	Korelasi antara Intensitas Relatif dan Hedonik.....	54
BAB V PENUTUP.....		58
5.1	Kesimpulan	58
5.2	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA		60
LAMPIRAN		74