



<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Batasan Penelitian	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II     TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Minyak Goreng	6
B. Perubahan Selama Proses Menggoreng	9
C. Regenerasi Minyak Goreng Bekas	13
D. Populasi dan Pengambilan Sampel	15
E. Kuesioner	17
F. Uji Reliabilitas dan Validitas	18

*E-en T. I. P OKA  
KEPCE*



A. Obyek Penelitian	21
B. Kerangka Pemecahan Masalah	22
C. Pengumpulan Data	22
D. Pengolahan Data	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Karakteristik Responden	30
B. Pengujian Validitas dan Reliabilitas Data	35
C. Pola Konsumsi Minyak Goreng	38
D. Pola Pemakaian dan Penggantian Minyak Goreng	39
E. Indeks Sikap	42
F. Analisa Pengaruh Suatu Variabel terhadap Pemilihan Jenis Minyak Goreng	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50

**DAFTAR PUSTAKA**