

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Minyak Goreng.....	5
2.1.1 Kerusakan Hidrolitik.....	7
2.1.2 Kerusakan Oksidatif	9
2.2 Minyak Kelapa	11
2.3 Minyak Sawit	13
2.4 Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>).....	14
2.5 Penggorengan Ikan Lele dengan Minyak Goreng.....	16
2.5.1 <i>Deep Frying</i>	16
2.6 Hipotesis.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1. Bahan Penelitian.....	19
3.2. Alat Penelitian	20
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4. Tahapan Penelitian	20
3.5. Cara Analisis	21
3.5.1. Analisis Angka Asam Lemak Bebas (SNI 01-3741-2002).....	21
3.5.2. Analisis Bilangan Peroksida (AOAC, 2005).....	22
3.5.3. Analisis Bilangan p-Anisidin (IUPAC 1987, Metode 2.504).....	23
3.5.4. Analisis Bilangan TOTOX (Perrin, 1996).....	24
3.5.5. Pengukuran Warna.....	24

3.5.6. Pengukuran Viskositas.....	25
3.5.7. Pengukuran Berat Jenis (Ketaren, 2012)	25
3.5.8. Pengujian Profil Asam Lemak dengan Kromatografi Gas	26
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Asam Lemak Bebas	28
4.2. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Bilangan Peroksida	29
4.3. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Bilangan p-Anisidin	31
4.4. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Nilai Total Oksidasi	33
4.5. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Warna	34
4.6. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Viskositas	40
4.7. Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Berat Jenis	41
4.8. Profil Asam Lemak Minyak Sawit	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1. Kesimpulan.....	43
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47