

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari.....	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ulat Hongkong	5
2.1.1. Kandungan gizi ulat hongkong	6
2.2. Minyak Goreng.....	8
2.2.1. Standar mutu minyak goreng.....	8
2.2.2. Proses pengambilan minyak	9
2.3. <i>Rendering</i>	10
2.3.1. <i>Wet rendering</i>	11
2.3.2. <i>Dry rendering</i>	11
2.4. Pemucatan.....	11
2.4.1. <i>Bleaching earth</i>	12
2.4.2. Arang aktif	13
2.5. Hipotesis	14
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	15
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15

3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	15
3.2.1.	Alat Penelitian	15
3.2.2.	Bahan Penelitian	16
3.3.	Tahap Penelitian	17
3.3.1.	Penelitian tahap pertama	17
3.3.2.	Penelitian tahap kedua	21
3.4.	Analisa	22
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		30
4.1.	Ekstraksi rending minyak ulat hongkong	30
4.1.1.	Rendemen dan kadar air	30
4.1.2.	Warna	32
4.1.3.	Massa jenis	34
4.1.4.	Viskositas	35
4.1.5.	Indeks refraksi.....	36
4.1.6.	Profil asam lemak	37
4.1.7.	Penentuan metode ekstraksi terbaik	41
4.2.	Pemucatan minyak ulat hongkong kasar	42
4.2.1.	Kadar air	43
4.2.2.	Warna	44
4.2.3.	Massa jenis	45
4.2.4.	Viskositas	46
4.2.5.	Indeks refraksi.....	47
4.2.6.	Angka asam.....	47
4.2.7.	Angka peroksida	48
4.2.8.	Bilangan anisidin	49
4.2.9.	Penentuan waktu adsorpsi terbaik	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		52
5.1.	Kesimpulan	52
5.2.	Saran.....	53
Daftar Pustaka.....		54



Pengaruh Metode Ekstraksi Rendering dan Waktu Pemucatan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minyak Ulat

Hongkong (*Tenebrio molitor*)

NAFIZA DINDA F, Bangun Prajanto Nusantoro, STP., M.Sc.; Ir. Agustinus Pamudji Rahardjo, M.P.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Lampiran.....I