

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Ulat Jerman	8
2.2. Minyak Pangan	12
2.3. Ekstraksi Lemak dan Minyak	14
2.4. Pemurnian Minyak	16
2.5. Sifat Kimia dan Fisik Minyak	19
2.6. Hipotesis Penelitian	20
BAB III	22
BAHAN DAN METODE PENELITIAN	22
3.1. Bahan Penelitian	22
3.2. Alat Penelitian	22
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.4. Tahapan Penelitian	23

3.4.1. Preparasi Sampel	23
3.4.2. Ekstraksi Minyak	24
3.4.3. Pemurnian Minyak	27
3.4.4. Karakterisasi Minyak	28
3.4.5. Uji Sensoris	35
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	35
BAB IV	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Rendemen Minyak	37
4.2 Sifat Kimia Minyak	39
4.2.1. Profil Asam Lemak	39
4.2.2. Kadar Air	44
4.2.3. Angka Asam	48
4.2.3. Bilangan Peroksida	51
4.2.5. Bilangan Anisidin	54
4.3. Sifat Fisik Minyak	56
4.3.1. Warna	57
4.3.2. Indeks Refraksi	61
4.3.3. Viskositas	62
4.3.4. Slip Melting Point	65
4.3.5. Massa Jenis	67
4.4. Karakteristik Organoleptik	69
4.4.1. Warna	69
4.4.2. Aroma	71
BAB V	72
KESIMPULAN DAN SARAN	72
5.1. Kesimpulan	72
5.2. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	i