

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Ulat hongkong	9
2.2 Metode ekstraksi minyak	11
2.2.1 Soxhlet	11
2.2.2 Maserasi	13
2.3 Jenis pelarut dalam ekstraksi minyak.....	13
2.4 Parameter kualitas minyak pangan.....	15
2.4.1 Angka Peroksida (PV)	16
2.4.3 Angka asam (AA)	17
2.4.4 Titik leleh	17
2.4.5 Viskositas	18
2.4.6 Warna.....	18
2.5 Komposisi kimia ulat hongkong	19
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Bahan.....	24
3.2 Peralatan	25
3.3 Tahapan penelitian	25

3.3.1	Preparasi sampel	26
3.3.2	Ekstraksi minyak ulat.....	27
3.3.3	Pengujian kualitas minyak	28
3.3.4	Pengujian karakteristik fisik.....	31
3.3.5	Pengujian karakteristik termal.....	32
3.3.6	Pengujian karakteristik kimia	32
3.3.7	Pengolahan data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1	Perbandingan Yield Hasil Ekstraksi	34
4.2	Perbandingan Profil Asam Lemak Hasil Ekstraksi.....	37
4.3	Analisis kualitas minyak hasil proses maserasi.....	43
4.4	Karakteristik Minyak Hasil Ekstraksi.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		51
5.1.	Kesimpulan.....	51
5.2.	Saran	52
LAMPIRAN		46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Fasilitas pengembangbiakan ulat hongkong.....	10
Gambar 2. 2. Soxhlet apparatus (Thiex dkk., 2003)	11
Gambar 3. 1. Gaftar alir penelitian.....	26
Gambar 4. 1. Kenampakan minyak hasil metode maserasi dengan pelarut petroleum eter (a), acetone (b) dan dietil eter (c).....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Karakteristik dari beberapa jenis pelarut organic (Dong et al, 2016)	14
Tabel 2. 2 .Standar mutu minyak goreng Indonesia (BSN, 2013)	15
Tabel 2. 3. Komposisi kimia ulat hongkong (Igor et al., 2019)	20
Tabel 2. 4. Profil asam lemak minyak ulat hongkong (Sosa et al., 2016).....	21
Tabel 4. 1. Perbandingan yield hasil ekstraksi minyak ulat hongkong	34
Tabel 4. 2. Profil asam lemak minyak ulat hongkong	39
Tabel 4. 3. Kualitas minyak ulat hongkong hasil metode maserasi	43
Tabel 4. 4. Karakteristik fisik dan termal minyak hasil metode maserasi	45
Tabel 4. 5. Karakteristik warna minyak hasil ekstraksi	48