

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Ulat Jerman (<i>Zophobas morio</i>).....	6
2.1.1. Taksonomi dan Morfologi	6
2.1.2. Kandungan Gizi	7
2.2. Metode Ekstraksi	8
2.3. Jenis Pelarut yang Digunakan dalam Ekstraksi Minyak	9

2.4.	Minyak Goreng.....	10
2.4.1.	Pengertian Minyak Goreng	10
2.4.2.	Syarat Mutu Minyak Goreng	10
2.5.	Pengujian Kualitas Minyak	11
2.5.1.	Pengujian Sifat Kimiawi	12
2.5.2.	Pengujian Sifat Fisik	14
2.5.3.	Analisis Komposisi Asam Lemak.....	15
2.6.	Hipotesis Penelitian	16
BAB III METODE PENELITIAN.....		17
3.1.	Peralatan	17
3.2.	Bahan.....	17
3.3.	Prosedur.....	18
3.3.1.	Preparasi Sampel.....	18
3.3.2.	Ekstraksi.....	18
3.3.3.	Pengujian Sifat Fisik dan Kimiawi Minyak dari Ulat Jerman	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4.1.	Rendemen Hasil Ekstraksi Minyak Ulat Jerman.....	26
4.2.	Komposisi Asam Lemak Minyak Ulat Jerman	29
4.3.	Pengujian Kualitas Minyak Ulat Jerman Hasil Ekstraksi Maserasi	32
4.4.	Karakteristik Warna Minyak Ulat Jerman Hasil Ekstraksi Maserasi.....	35

4.5.	Karakteristik Fisik Minyak Ulat Jerman Hasil Ekstraksi Maserasi.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		41
5.1.	Kesimpulan.....	41
5.2.	Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA		43
LAMPIRAN.....		51