

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Minyak dan Lemak.....	6
2.1.1 Minyak dan Lemak	6
2.1.2 Minyak Nabati	7
2.1.3 Sifat Fisiko Kimia Minyak Nabati	7
2.1.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas dan Rendemen Minyak Nabati.....	10
2.2 Tanaman Ketapang.....	11
2.2.1 Klasifikasi Ketapang	11
2.2.2 Persebaran	12
2.2.3 Morfologi	13

2.2.4	Manfaat	14
2.3	Minyak Ketapang	17
2.3.1	Ekstraksi Minyak Ketapang	17
2.3.2	Sifat Fisiko Kimia Minyak Ketapang	20
BAB III METODE PENELITIAN		22
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
3.1.1	Lokasi Penelitian.....	22
3.1.2	Waktu Penelitian	22
3.2	Bahan Penelitian.....	22
3.3	Alat Penelitian	23
3.4	Metode Penelitian.....	24
3.4.1	Penanganan Buah Ketapang.....	24
3.4.2	Ekstraksi Biji Ketapang	24
3.4.3	Pemurnian Minyak Biji Ketapang.....	24
3.4.4	Analisa Kualitas Minyak.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		30
4.1	Komposisi Asam Lemak	30
4.2	Rendemen.....	32
4.3	Berat Jenis	33
4.4	Indeks Bias	36
4.5	Bilangan Penyabunan	38
4.6	Bilangan Asam	41
4.7	Bilangan FFA	44
4.8	Bilangan Iodin	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		49
5.1	Kesimpulan.....	49
5.2	Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA		51
LAMPIRAN.....		57