

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Bawang putih.....	9
2.1.1. Morfologi Bawang Putih.....	9
2.1.2. Klasifikasi Bawang Putih.....	11
2.1.3. Kandungan dan Manfaat Bawang Putih.....	11
2.1.4. Antioksidan pada Bawang Putih.....	13
2.2. Karakterisasi Sifat Geometris dan Fisik Bahan.....	15
2.2.1. Sifat Geometris Bawang Putih.....	16
2.2.2. Sifat Fisik Bawang Putih.....	19
2.3. Ekstraksi Bahan Alami.....	20
2.3.1. Ekstraksi Maserasi.....	21
2.3.2. Pelarut Etanol.....	22
2.3.3. Evaporasi.....	23

2.4. Antioksidan.....	24
2.4.1. Manfaat Antioksidan.....	25
2.4.2. Sumber Antioksidan dan Mekanisme Kerjanya	26
2.5. Minyak Goreng.....	27
2.5.1. Kerusakan Pada Minyak Goreng.....	28
2.5.2. Standar mutu minyak goreng.....	31
2.6. Teknik Menggoreng.....	34
2.6.1 Menggoreng Rendam.....	35
2.7. Hipotesis.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	38
3.1. Bahan	38
3.2. Peralatan	39
3.3. Tahapan Penelitian.....	40
3.3.1. Karakterisasi Bawang Putih.....	40
3.3.2. Preparasi Sampel.....	46
3.3.3. Ekstraksi Bawang Putih.....	47
3.3.4. Evaporasi.....	47
3.3.5. Pemanasan.....	48
3.3.6. Pengujian Kualitas Minyak Goreng.....	57
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	63
4.1. Karakterisasi Bonggol dan Siung Bawang Putih.....	63
4.1.1. Sifat Geometris Bonggol dan Siung Bawang Putih	63
4.1.2. Sifat Fisik Bonggol dan Siung Bawang Putih	69
4.2. Stabilitas Oksidatif Minyak Goreng	71
4.2.1. Angka Asam.....	73
4.2.2. Angka Peroksida.....	78
4.2.3. Angka p-Anisidin.....	83
4.2.4. TOTOX Value.....	89
4.2.5. Warna.....	95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	106

5.1. Kesimpulan.....	106
5.2. Saran.....	107
DAFTAR PUSTAKA.....	108
DAFTAR LAMPIRAN.....	1
LAMPIRAN.....	4