

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                      | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>                 | <b>iii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                      | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                          | <b>vi</b>   |
| <b>INTISARI .....</b>                           | <b>viii</b> |
| <b>BAB I.....</b>                               | <b>1</b>    |
| <b>1.1. Latar Belakang .....</b>                | <b>1</b>    |
| <b>1.3. Tujuan .....</b>                        | <b>5</b>    |
| <b>1.4. Manfaat Penelitian .....</b>            | <b>5</b>    |
| <b>BAB II .....</b>                             | <b>6</b>    |
| <b>2.1. Ulat Hongkong .....</b>                 | <b>6</b>    |
| <b>2.2. Minyak Pangan.....</b>                  | <b>9</b>    |
| <b>2.2.1. Kualitas Minyak Pangan.....</b>       | <b>9</b>    |
| <b>2.3. Metode Ekstraksi.....</b>               | <b>10</b>   |
| <b>2.3.1. Maserasi.....</b>                     | <b>10</b>   |
| <b>2.3.2. Pengepresan.....</b>                  | <b>11</b>   |
| <b>2.4. Sifat Fisik dan Termal Minyak .....</b> | <b>11</b>   |
| <b>2.4.1. Sifat Fisik .....</b>                 | <b>11</b>   |
| <b>2.4.2. Profil Termal .....</b>               | <b>13</b>   |
| <b>2.5. Hipotesis .....</b>                     | <b>16</b>   |
| <b>BAB III.....</b>                             | <b>17</b>   |
| <b>3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>   | <b>17</b>   |
| <b>3.2. Alat dan Bahan Penelitian .....</b>     | <b>17</b>   |
| <b>3.2.1. Alat Penelitian .....</b>             | <b>17</b>   |
| <b>3.2.2. Bahan Penelitian .....</b>            | <b>17</b>   |
| <b>3.3. Tahapan Penelitian.....</b>             | <b>18</b>   |
| <b>3.3.1. Preparasi Sampel .....</b>            | <b>18</b>   |
| <b>3.3.2. Ekstrasi Minyak Ulat.....</b>         | <b>19</b>   |
| <b>3.3.3. Pengujian Karakter Fisik.....</b>     | <b>20</b>   |
| <b>3.3.4 Pengujian Profil Termal.....</b>       | <b>22</b>   |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....</b>                                 | <b>24</b> |
| <b>BAB IV .....</b>   | <b>26</b> |
| <b>4.1. Dimensi dan Komposisi Kimia Ulat Hongkong.....</b>                              | <b>26</b> |
| <b>4.2. Perbandingan Hasil Ekstraksi Ulat Hongkong .....</b>                            | <b>28</b> |
| <b>4.3. Perbandingan Sifat Fisik Minyak Ulat Hongkong.....</b>                          | <b>29</b> |
| <b>4.3.1. Hasil analisis massa jenis minyak ulat hongkong.....</b>                      | <b>29</b> |
| <b>4.3.2. Hasil analisis indeks refraksi minyak ulat hongkong.....</b>                  | <b>30</b> |
| <b>4.3.3. Hasil analisis viskositas minyak ulat hongkong .....</b>                      | <b>31</b> |
| <b>4.3.4. Hasil analisis warna minyak ulat hongkong .....</b>                           | <b>32</b> |
| <b>4.4. Perbandingan Profil Termal Minyak Ulat Hongkong.....</b>                        | <b>35</b> |
| <b>4.4.1. Hasil analisis titik leleh minyak ulat hongkong .....</b>                     | <b>35</b> |
| <b>4.4.1. Hasil analisis titik asap minyak ulat hongkong .....</b>                      | <b>37</b> |
| <b>4.4.1. Analisis profil termal <i>Differential Scanning Calorimetry</i> (DSC) ...</b> | <b>39</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>   | <b>44</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>   | <b>1</b>  |
| <b>LAMPIRAN.....</b>  | <b>2</b>  |