

## DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b>	iv
<b>DAFTAR ISI</b>	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	viii
<b>INTISARI</b>	ix
<b>ABSTRACT</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Minyak kelapa	4
II.1.2 Minyak jintan hitam	5
II.1.3 Analisis sifat fisika dan kimia minyak	5
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	9
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	9
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	10
II.2.3 Rancangan penelitian	10
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	12
III.1 Bahan	12
III.2 Alat	12
III.3 Prosedur Penelitian	12
III.3.1 Analisis komposisi asam lemak	12
III.3.2 Penentuan kadar air	12
III.3.3 Penentuan konsentrasi asam lemak bebas	13
III.3.4 Penentuan aktivitas dan konsentrasi antioksidan	13
III.3.5 Penentuan bilangan peroksida	14
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	15
IV.1 Analisis Asam Lemak	15
IV.2 Analisis antioksidan	23
IV.3 Penentuan periode induksi	25
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	30
V.1 Kesimpulan	30
V.2 Saran	30
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	31
<b>LAMPIRAN</b>	35