

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Minyak Sawit.....	5
2.2 Tempe	8
2.3 Minyak Wijen.....	9
2.4 Proses Penggorengan.....	11
2.5 Kerusakan Minyak Selama Proses Penggorengan dan Perubahan Sifat Fisikokimiawi Minyak.....	16
2.6 Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Alat dan Bahan Penelitian	21
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.3 Tahapan Penelitian	
3.3.1.Penggorengan Berulang Menggunakan Minyak Kelapa Sawit dan Campuran Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Wijen (80:20).....	24
3.4 Prosedur Analisis	
3.4.1. Analisis Sifat Fisiko-Kimia Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Campuran Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Wijen (80:20).....	25
3.4.2. Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak Sampel Tempe Sebelum dan Setelah Digoreng.....	27
3.5 Rancangan Percobaan.....	28

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Karakteristik Minyak Segar	30
4.2	Perubahan Sifat Fisikokimia Minyak Campuran Kelapa Sawit dan Minyak Wijen selama Proses Penggorengan	
4.2.1.	Warna Minyak pada Berbagai Lama Penggorengan	36
4.2.2.	Viskositas Minyak pada Berbagai Lama Penggorengan	40
4.2.3.	Kandungan Asam Lemak Bebas (<i>Free Fatty Acid</i>)	42
4.2.4.	Angka peroksida	45
4.2.5.	Angka p-Anisidine	47
4.2.6.	Nilai Totox	49
4.2.7.	Angka Iodin	51
4.2.8.	Aktivitas Antioksidan	53
4.3	Kadar Air dan Kadar Minyak Tempe Kedelai.....	55
4.3.1.	Kadar Air Tempe Kedelai.....	55
4.3.2 .	Kadar Minyak Tempe Kedelai	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan.....	59
5.2	Saran	60
	Daftar Pustaka	61
	Lampiran	65