

## 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
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Minyak .....	7
2.2. Minyak Goreng .....	7
2.3. Minyak Kelapa Sawit .....	8
2.5. Minyak Wijen .....	9
2.6. Kentang .....	11
2.7. Proses Penggorengan .....	13
2.8. Kerusakan Minyak Setelah Penggorengan .....	14
2.9. Proporsi Minyak untuk Pencampuran .....	15
2.10. Hipotesis .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
3.1. Bahan Penelitian .....	18
3.2. Alat Penelitian .....	18
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	19
3.4. Jalan Penelitian .....	19
3.4.1. Preparasi Media Penggorengan .....	20
3.4.3. Prosedur Penggorengan .....	21
3.4.4. Prosedur Analisis .....	22
3.5. Rancangan Percobaan .....	23
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1. Karakterisasi Minyak Segar .....	24
4.2. Karakteristik Kerusakan Minyak Selama Penggorengan .....	30
4.2.1. Viskositas .....	30

4.2.2. Warna .....	32
4.2.3. Kadar Asam Lemak Bebas .....	34
4.2.4. Nilai Total Oksidasi (TOTOX) .....	37
4.2.5. Aktivitas Antioksidan .....	40
4.2.6. Angka Iod .....	43
4.3. Penyerapan Minyak oleh Bahan .....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	49
5.1. Kesimpulan .....	49
5.2. Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN .....	55