

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI	x
ABSTRACT.....	xi
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Lipid	3
2. Minyak Ikan	4
3. Mutu Minyak Ikan	7
4. Pemurnian Minyak Ikan.....	8
5. Konsentrat Asam Lemak Omega-3.....	12
6. Kristalisasi Urea.....	15
7. Minyak Ikan Hasil Samping Pemindangan.....	16
III. METODE PENELITIAN.....	18
1. Alat dan Bahan.....	18
2. Tata Laksana Penelitian	18
3. Pemurnian Minyak Ikan.....	21
4. Parameter yang diamati.....	22
5. Ekstraksi Asam Lemak	23
6. Kristalisasi Urea.....	24

7. Analisis Data.....	24
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
1. Profil Minyak Ikan Kasar.....	25
2. Netralisasi	28
2.1 Bilangan Penyabunan.....	29
2.2 Asam Lemak Bebas	30
2.3 Bilangan Iodine.....	31
2.4 Rendemen	33
3 Kristalisasi Urea	34
4 Pembahasan Umum.....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
1. Kesimpulan	40
2. Saran	40
VI. DAFTAR PUSTAKA.....	41
VII. LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi asam lemak omega-3 pada beberapa jenis ikan.....	5
Tabel 2.2 Profil asam lemak dari minyak ikan	6
Tabel 2.3 Panduan mutu minyak ikan kasar	7
Tabel 2.4 Konsentrasi NaOH dengan berbagai derajat Baumè	10
Tabel 2.5 Analisis mutu minyak ikan kasar hasil sisa pemindangan.....	26
Tabel 2.6 Profil asam lemak minyak ikan kasar hasil sisa pemindangan	27
Tabel 2.7 Analisis mutu minyak ikan hasil perlakuan	37
Tabel 2.8 Profil asam lemak minyak ikan hasil perlakuan	38

	Halaman
Gambar 2.1 Reaksi pembentukan trigliserida.....	3
Gambar 2.2 Struktur kimia EPA dan DHA	5
Gambar 2.3 Urea yang membentuk kristal dengan asam lemak.....	15
Gambar 2.4 Pemindangan ikan tongkol.....	16
Gambar 2.5 Skema pelaksanaan penelitian	19
Gambar 2.6 Grafik bilangan penyabunan dengan konsentrasi alkali berbeda.....	29
Gambar 2.7 Grafik kadar asam lemak bebas minyak ikan	30
Gambar 2.8 Reaksi minyak pada uji bilangan iod	32
Gambar 2.9 Grafik kadar bilangan IOD dengan konsentrasi alkali berbeda	32
Gambar 3.1 Rendemen minyak ikan setelah mengalami proses netralisasi	34
Gambar 3.2 Hasil perlakuan perbandingan urea : asam lemak pada minyak ikan .	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Contoh perhitungan kebutuhan NaOH	46
Lampiran 2 Bagan alir proses ekstraksi dan pemurnian minyak	47
Lampiran 3 Profil asam lemak hasil GCMS	49
Lampiran 4 Data proses netralisasi menggunakan NaOH	53
Lampiran 5 Pengolahan data perlakuan netralisasi.....	55
Lampiran 6 Pengolahan data perlakuan urea : asam lemak.....	59