

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIARISME</i>	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Alpukat.....	5
2.2 Buah alpukat	7
2.2.1 Daging buah alpukat	8
2.2.2 Tingkat kematangan daging alpukat	9
2.3 Pemanfaatan buah alpukat	9
2.3.1 Minyak Alpukat	9
2.3.2 Ekstraksi Minyak Alpukat	11
2.3.3 Faktor yang mempengaruhi kualitas minyak alpukat	12
2.4 Parameter penentu kualitas minyak lemak (alpukat)	13
2.5 Pengolahan minyak alpukat untuk Sabun Mandi Padat.....	15
BAB III	19
METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Hipotesis	19
3.2 Materi.....	19

3.2.1 Alat.....	19
3.2.2 Bahan Penelitian	20
3.3 Metode	20
3.3.1. Perhitungan Kematangan Buah.....	21
3.3.2. Pemasakan/Ekstrasi.....	22
3.3.3. Pemisahan ekstrak pada metode <i>dry rendering</i>	22
3.3.4. Pengujian Minyak	23
3.4. Teknik analisa data	25
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Hasil dan analisis	27
4.1.1 Rendemen	27
4.1.2 Bilangan Penyabunan.....	30
4.1.3 Bilangan asam.....	33
4.1.4 Bilangan Peroksida	35
4.1.5 Bilangan Ester.....	38
4.1.6 Berat Jenis.....	40
4.1.7 Indeks Bias.....	42
4.1.8 GC-MS (Gas chromatography Massa Spectro).....	44
4.2 Pembahasan.....	49
4.2.1 Rendemen	49
4.2.2 Bilangan Penyabunan.....	50
4.2.3 Bilangan asam.....	53
4.2.4 Bilangan Peroksida	54
4.2.5 Bilangan Ester.....	56
4.2.6 Berat Jenis.....	57
4.2.7 Indeks Bias.....	58
4.2.8 GC-MS (<i>Gas chromatography Massa Spectro</i>).....	58
BAB V	66
KESIMPULAN & SARAN	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Analisis varian rendemen minyak alpukat	29
Tabel 4. 2 Analisis varian dua arah bilangan penyabunan minyak alpukat	32
Tabel 4. 3 Analisis varian dua arah bilangan asam minyak alpukat	34
Tabel 4. 4 Analisis varian dua arah bilangan peroksida minyak alpukat.....	37
Tabel 4. 5 Analisis varian dua arah bilangan ester minyak alpukat.....	39
Tabel 4. 6 Analisis varian dua arah berat jenis pada minyak alpukat	41
Tabel 4. 7 Analisis varian dua arah indeks bias minyak alpukat	43
Tabel 4. 8 Komposisi asam pada minyak alpukat mentah	44
Tabel 4. 9 Komposisi asam pada minyak alpukat matang	46
Tabel 4. 10 Komposisi asam pada minyak alpukat busuk	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Penampang buah alpukat.....	8
Gambar 3. 1 Diagram Alur Penelitian.....	21
Gambar 3. 2 Tingkat kematangan buah alpukat	21
Gambar 4. 1 Grafik rendemen Minyak Alpukat	27
Gambar 4. 2 Grafik Bilangan penyabunan Minyak Alpukat	30
Gambar 4. 3 Grafik bilangan asam minyak alpukat.....	33
Gambar 4. 4 Grafik bilangan peroksida minyak alpukat	35
Gambar 4. 5 Grafik Bilangan Ester.....	38
Gambar 4. 6 Grafik berat jenis	40
Gambar 4. 7 Grafik indeks bias pada minyak alpukat	42
Gambar 4. 8 Chromatogram minyak alpukat mentah	44
Gambar 4. 9 Chromatogram minyak alpukat matang	46
Gambar 4. 10 Chromatogram minyak alpukat busuk	47
Gambar 4. 11 Golongan asam lemak jenuh (Saturated Fatty Acid/SFA).....	63
Gambar 4. 12 Golongan asam lemak tak jenuh (Unsaturated Fatty Acid/ UFA) .	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Rendemen.....	71
Lampiran 2. Perhitungan Berat jenis.....	72
Lampiran 3. Perhitungan Bilangan asam	72
Lampiran 4. Perhitungan Bilangan Penyabunan.....	73
Lampiran 5. Perhitungan Bilangan Ester	73
Lampiran 6. Perhitungan Bilangan Peroksida.....	74
Lampiran 7. Perhitungan Indeks Bias	75
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian.....	75