

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	2
HALAMAN PENGESAHAN.....	3
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIARISME</i>.....	4
KATA PENGANTAR.....	5
DAFTAR ISI.....	7
DAFTAR TABEL	9
DAFTAR GAMBAR.....	10
DAFTAR LAMPIRAN	11
INTISARI	12
ABSTRACT	13
BAB I PENDAHULUAN.....	14
1.1. Latar belakang.....	14
1.2. Permasalahan	16
1.3. Tujuan	16
1.4. Manfaat penelitian.....	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	18
2.1. Pohon dan biji kemiri.....	18
2.2. Pemanfaatan kemiri dan minyak kemiri	19
2.3. Ekstraksi kemiri	20
2.4. Pengujian minyak kemiri	21
2.5. Faktor-faktor mempengaruhi kualitas minyak kemiri.....	24
2.6. Parameter kualitas minyak dari biji kemiri	25
BAB III MATERI DAN METODE.....	26
3.1. Hipotesis	26
3.2. Materi	26
3.2.1. Bahan.....	26
3.2.2. Alat	26
3.3. Metode	27
3.3.1. Cara kerja	28
3.3.2. Pengujian ekstrak	28
3.4. Teknik analisa data	33
BAB IV PEMBAHASAN	35

4.1.	Hasil dan Analisis	35
4.1.1.	Rendemen	35
4.1.2.	Berat jenis atau densitas	36
4.1.3.	Bilangan penyabunan	38
4.1.4.	Bilangan asam	41
4.1.5.	Bilangan ester	43
4.1.6.	Bilangan peroksida	45
4.1.7.	Indeks bias	48
4.1.8.	Komposisi asam lemak	50
4.2.	Pembahasan	54
4.2.1.	Rendemen	54
4.2.2.	Berat jenis	55
4.2.3.	Bilangan penyabunan	57
4.2.4.	Bilangan asam	59
4.2.5.	Bilangan ester	60
4.2.6.	Bilangan peroksida	61
4.2.7.	Indeks bias	62
4.2.8.	Komposisi asam lemak	63
BAB V KESIMPULAN & SARAN		67
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN		74