# DAFTAR ISI

<table>
<thead>
<tr>
<th>Halaman</th>
<th>Halaman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>HALAMAN PENGESAHAN</td>
<td>ii</td>
</tr>
<tr>
<td>KATA PENGANTAR</td>
<td>iv</td>
</tr>
<tr>
<td>ABSTRAK</td>
<td>vi</td>
</tr>
<tr>
<td>ABSTRACT</td>
<td>vii</td>
</tr>
<tr>
<td>DAFTAR ISI</td>
<td>viii</td>
</tr>
<tr>
<td>DAFTAR GAMBAR</td>
<td>xi</td>
</tr>
<tr>
<td>DAFTAR TABEL</td>
<td>xii</td>
</tr>
<tr>
<td>DAFTAR LAMPIRAN</td>
<td>xiii</td>
</tr>
<tr>
<td>DAFTAR SINGKATAN</td>
<td>xiv</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## BAB 1 PENDAHULUAN

<table>
<thead>
<tr>
<th>Halaman</th>
<th>Halaman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1.1 Latar Belakang</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>1.2 Rumusan Masalah</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>1.3 Tujuan</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>1.3.1 Tujuan Umum</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>1.3.2 Tujuan Khusus</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>1.4 Manfaat</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>1.4.1 Pengembangan ilmu</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>1.4.2 Masyarakat</td>
<td>6</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

<table>
<thead>
<tr>
<th>Halaman</th>
<th>Halaman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2.1 Minyak Goreng</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>2.1.1 Definisi Minyak Goreng</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>2.1.2 Macam-macam Minyak Goreng</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>2.1.3 Nilai Gizi Minyak</td>
<td>9</td>
</tr>
<tr>
<td>2.1.4 Sifat Fisik dan Kimia Minyak</td>
<td>9</td>
</tr>
<tr>
<td>2.1.5 Minyak Goreng Curah</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>2.1.6 Minyak Jelantah</td>
<td>11</td>
</tr>
</tbody>
</table>

viii
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep

3.2 Hipotesis Penelitian

BAB 4 METODE PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian

4.2 Sampel

4.2.1 Kriteria Inklusi

4.2.2 Kriteria Eksklusi

4.3 Variabel Penelitian

4.3.1 Variabel Bebas/ Independen

4.3.2 Variabel Terikat/ Dependen

4.4 Pengacakan

4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

4.6 Bahan dan Alat Penelitian

4.6.1 Pembuatan Jus Lidah Buaya

4.6.2 Proses Penggorengan

4.6.3 Proses Penjernihan

4.6.4 Analisis Jumlah Peroksida

4.6.5 Analisis Warna

4.7 Definisi Operasional Variabel

4.8 Prosedur Penelitian
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA ................................................. 46
5.1 Hasil Penelitian ........................................................................................................ 46
5.1.1 Pelaksanaan Penelitian ........................................................................................ 46
5.1.2 Jumlah Peroksida dan Absoransi Warna yang Terkandung pada Minyak Curah Baru .................................................................................................................. 46
5.1.3 Jumlah Peroksida dan Jumlah Absoransi Warna pada Minyak Jelantah yang telah diberikan Perlakuan Penambahan Jus lidah buaya dan Penggorengan ................................................................................................. 47
5.2.1 Pengaruh Penambahan Jus lidah buaya terhadap Jumlah Peroksida (meq/kg) pada Minyak Jelantah ........................................................................................................... 53

BAB 6 PEMBAHASAN .................................................................................................. 57
6.1 Jumlah Peroksida dan Absoransi Warna Menurut Perlakuan Penggorengan ................................................................................................................................. 57
6.2 Jumlah Peroksida (meq/kg) dan Jumlah Absoransi Warna menurut Perlakuan Penambahan Jus lidah buaya ................................................................................................. 60
6.3 Jumlah Peroksida dan Jumlah absorbansi Warna menurut Frekuensi Penggorengan dan Penambahan Jus lidah buaya .................................................................................. 61
6.4 Hubungan Antara Tingginya Jumlah Peroksida dan Jumlah Absoransi Warna dengan Kesehatan ...................................................................................................................... 63
6.5 Keterbatasan Penelitian .............................................................................................. 65

BAB 7 PENUTUP ........................................................................................................... 66
7.1 Kesimpulan ................................................................................................................ 66
7.2 Saran .......................................................................................................................... 67

DAFTAR PUSTAKA ....................................................................................................... 68