

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat	5
1.4.1 Pengembangan ilmu	5
1.4.2 Masyarakat	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Minyak Goreng	7
2.1.1 Definisi Minyak Goreng.....	7
2.1.2 Macam-macam Minyak Goreng	7
2.1.3 Nilai Gizi Minyak.....	9
2.1.4 Sifat Fisik dan Kimia Minyak	9
2.1.5 Minyak Goreng Curah	10
2.1.6 Minyak Jelantah	11



2.1.7	Kerusakan Minyak	11
2.1.8	Radikal Bebas Akibat Kerusakan Minyak	16
2.2	Lidah buaya (<i>Aloe vera</i>)	17
2.2.1	Klasifikasi Lidah Buaya (<i>Aloe vera</i>)	18
2.2.2	Nilai Nutrisi Lidah Buaya.....	21
2.3	Radikal Bebas dan Antioksidan	22
2.3.1	Antioksidan pada Lidah Buaya (<i>Aloe vera</i>).....	24
2.4	Analisis Kerusakan Minyak.....	24
2.4.1	Analisis Jumlah Peroksida	24
2.4.2	Analisis Warna Minyak.....	26
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....		28
3.1	Kerangka Konsep.....	28
3.2	Hipotesis Penelitian	29
BAB 4 METODE PENELITIAN		30
4.1	Rancangan Penelitian	30
4.2	Sampel.....	33
4.2.1	Kriteria Inklusi.....	33
4.2.2	Kriteria Eksklusi.....	33
4.3	Variabel Penelitian	33
4.3.1	Variabel Bebas/ Independen.....	33
4.3.2	Variabel Terikat/ Dependen	33
4.4	Pengacakan	34
4.5	Lokasi dan Waktu Penelitian	34
4.6	Bahan dan Alat Penelitian.....	34
4.6.1	Pembuatan Jus Lidah Buaya	34
4.6.2	Proses Penggorengan	35
4.6.3	Proses Penjernihan	35
4.6.4	Analisis Jumlah Peroksida	35
4.6.5	Analisis Warna	36
4.7	Definisi Operasional Variabel	36
4.8	Prosedur Penelitian.....	37

4.8.1	Pembuatan Jus lidah buaya.....	37
4.8.2	Proses Penggorengan	38
4.8.3	Penjernihan Minyak.....	38
4.8.4	Pengukuran Jumlah peroksida	39
4.8.5	Pengukuran Perubahan Warna pada Minyak Jelantah	40
4.10	Analisis Data Jumlah Peroksida dan Warna.....	44
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 Absorbansi Warna yang Terkandung pada Minyak Curah Baru.....	46
5.1.3	Jumlah Peroksida dan Jumlah Absorbansi 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 Absorbansi Warna Menurut Perlakuan Penggorengan	57
6.2	Jumlah Peroksida (meq/kg) dan Jumlah Absorbansi 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 Absorbansi Warna dengan Kesehatan	63
6.5	Keterbatasan Penelitian	65
BAB 7 PENUTUP		66
7.1	Kesimpulan.....	66
7.2	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA		68