

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
LEMBAR HASIL FINAL DETEKSI PLAGIASI SKRIPSI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 <i>Crude Palm Oil</i> (CPO)	5
2.2 <i>Refinery</i>	6
2.3 <i>Phosphoric Acid, Citric Acid</i> serta <i>Bleaching Earth</i>	7
2.4 Metode Pengolahan Data	8
2.5 Standar Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan SNI	8
2.6 Penelitian Terdahulu	10
BAB III METODOLOGI PERCOBAAN	19
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	19
3.2 Variabel Penelitian.....	19
3.2.1 Variabel Bebas	21
3.2.2 Variabel Terikat.....	21
3.3 Bahan dan Alat Penelitian.....	19
3.4 Prosedur Penelitian	19

3.4.1 Pengumpulan Data Pengujian	21
3.4.2 Pengolahan Data Menggunakan Software Minitab 17.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Pengaruh PA, CA, BE terhadap Kadar FFA	56
4.2 Pengaruh PA, CA, BE terhadap Kadar <i>Iodine Value</i> (IV).....	56
4.3 Pengaruh PA, CA, BE terhadap Kadar <i>Moisture</i> (MC).....	56
4.4 Pengaruh PA, CA, BE terhadap Analisis <i>Lovibond Colour</i> (LC).....	56
4.5 Pengaruh PA, CA, BE terhadap <i>Impurities</i> (IMP).....	56
BAB V PENUTUP.....	56
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	xv

