

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.4.1 Tujuan Umum.....	7
1.4.2 Tujuan Khusus.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.5.1 Bagi Institusi.....	7
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.3 Bagi Peneliti.....	7
1.5.4 Bagi Pemerintah.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Minyak Goreng.....	9
2.2 Jenis-Jenis Minyak Goreng.....	9
2.3 Sifat Minyak Goreng.....	11
2.3.1 Sifat Fisik.....	11
2.3.2 Sifat Kimia.....	12
2.4 Proses Pembuatan Minyak Goreng.....	13
2.5 Mutu Minyak Goreng.....	15
2.6 Minyak Goreng Curah.....	16
2.7 Ketengikan Minyak Goreng.....	17
2.8 Uji Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng.....	20
2.9 Radikal Bebas.....	23
2.9.1 Pengertian.....	23
2.9.2 Radikal Bebas pada Minyak Goreng.....	24
2.10 Penyakit Akibat Radikal Bebas.....	25
2.10.1 PJK (Penyakit Jantung Koroner).....	25
2.10.2 Kanker.....	28
2.10.3 Penuaan Dini.....	29
2.11 Pasar Tradisional.....	30
2.11.1 Pengertian.....	30
2.11.2 Ciri-Ciri Pasar Tradisional.....	31
2.11.3 Jenis-Jenis Pasar Tradisional.....	31

BAB III KERANGKA KONSEPTUAL	35
3.1 Kerangka Konsep	35
3.3 Hipotesis Penelitian	36
 BAB IV METODE PENELITIAN	 37
4.1 Jenis Penelitian.....	37
4.2 Waktu dan Tempat	37
4.3 Populasi dan Sampel	37
4.3.1 Populasi.....	38
4.3.2 Sampel	39
4.4 Variabel dan Definisi Operasional	39
4.5 Teknik Pengumpulan Data.....	40
4.5.1 Metode Pengumpulan Data.....	40
4.5.2 Jenis Data dan Sumber Data	40
4.6 Instrumen Penelitian	41
4.7 Teknik Analisis Data.....	42
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
5.1 Hasil	43
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
5.1.2 Hasil Uji Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah	48
5.1.3 Persentase Minyak Goreng Curah yang Memenuhi SNI dan yang Tidak Memenuhi SNI.....	49
5.2 Pembahasan.....	50
5.2.1 Hasil Uji Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah	50
5.2.2 Persentase Minyak Goreng Curah yang Memenuhi SNI dan yang Tidak Memenuhi SNI.....	52
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	56
6.1 Kesimpulan	56
6.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Syarat Mutu Minyak Goreng	16
Tabel 5.1 Bagian Pasar Pucang dan Keteranganannya	43
Tabel 5.1 Bagian Pasar Wonokromo dan Keteranganannya	45
Tabel 5.3 Kandungan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Dijual di 5 Pasar Surabaya	48

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 5.1 Besaran sampel minyak goreng curah yang memenuhi SNI dan yang tidak memenuhi SNI Di 5 Pasar Surabaya jika ditinjau dari bilangan peroksida	49
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Alat, Bahan &Skema Uji Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah

Lampiran 2 : Dokumentasi

Lampiran 3 : SNI Minyak Goreng

Lampiran 4 : Hasil Uji Laboratorium Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah

DAFTAR SINGKATAN

BHT	: <i>Butylated Hydroxytoluene</i>
BSN	: Badan Standarisasi Nasional
CPO	: <i>Crude Palm Oil</i>
DNA	: <i>Deoxiribo Nucleid Acid</i>
GIMNI	: Gabungan Industri Minyak Nabati Indonesia
Kg	: Kilogram
Mg	: Miligram
Mufa	: <i>Monosaturated fatty acid</i>
PJK	: Penyakit Jantung Koroner
PKO	: <i>Palm Kernel Oil</i>
RBD	: <i>Refined bleached and deodorized</i>
Riskesmas	: Riset Kesehatan Dasar
ROS	: <i>Reactive Oxygen Species</i>
SNI	: Standar Nasional Indonesia
SOD	: <i>Superoksida Dismutase</i>
TBA	: <i>Thiobarbiturat Acid</i>
UV	: <i>Ultraviolet</i>