

## DAFTAR ISI

SAMPUL .....	i
HALAMAN PERNYATAAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. LATAR BELAKANG .....	1
B. RUMUSAN MASALAH .....	4
C. TUJUAN PENELITIAN .....	5
D. MANFAAT PENELITIAN .....	5

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

A. KONSEP TEORI	
1. Minyak Goreng	
a. Pengertian .....	6
b. Jenis – jenis minyak goreng .....	6
c. Sifat – sifat minyak goreng .....	8
d. Proses menggoreng .....	11
e. Kerusakan minyak goreng .....	12
f. Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan minyak .....	13
g. Minyak berulang (jelantah) .....	16
2. Kolesterol	
a. Pengertian .....	17
b. Macam – macam kolesterol .....	18
c. Kadar kolesterol normal .....	18
d. Faktor-faktor yang memengaruhi kadar kolesterol total, kolesterol LDL, dan kolesterol HDL .....	19
e. Daftar makanan tinggi kolesterol .....	21
f. Jenis makanan atau minuman lainnya yang perlu diperhatikan ..	23
g. Bahaya Kolesterol .....	24
3. Prosedur Pemeriksaan Kolesterol .....	26
B. KERANGKA KONSEP .....	29

C. HIPOTESA .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. DESAIN PENELITIAN.....	31
B. POPULASI, SAMPEL, TEKNIK SAMPEL .....	32
1. Populasi.....	32
2. Sampel.....	32
3. Teknik sampel .....	33
C. IDENTIFIKASI VARIABEL .....	33
D. DEFINISI OPERASIONAL .....	34
E. PROSEDUR PENGUMPULAN DATA .....	35
F. TEKNIK ALAT DAN PENGUMPULAN DATA .....	36
G. PENGOLAHAN DATA .....	37
1. <i>Editing</i> .....	37
2. <i>Coding</i> .....	37
3. <i>Skoring</i> .....	38
4. <i>Tabulating</i> .....	39
H. ANALISA DATA .....	39
I. ETIKA PENELITIAN .....	40
1. <i>Informed consent</i> .....	40
2. <i>Anonimity</i> .....	40
3. <i>Confidentiallity</i> .....	40
J. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN.....	41
K. JADWAL PENELITIAN .....	41
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. GAMBARAN UMUM TEMPAT PENELITIAN .....	42
B. DATA UMUM.....	43
C. DATA KHUSUS.....	44
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
A. PEMAKAIAN MINYAK GORENG BERULANG.....	47
B. TINGGINYA KADAR KOLESTEROL .....	49
C. HUBUNGAN ANTARA PEMAKAIAN MINYAK GORENG BERULANG DENGAN TINGGINYA KADAR KOLESTEROL.....	50
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. KESIMPULAN .....	52
B. SARAN.....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54
LAMPIRAN.....	59

