

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	x
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	3
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	4
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
<b>2.1 Minyak</b> .....	5
2.1.1 Klasifikasi Minyak .....	6
2.1.2 Sifat Fisik Minyak dan Lemak .....	6
2.1.3 Sifat Kimia Minyak dan Lemak .....	7
2.1.4 Minyak Goreng .....	8
<b>2.2 Kerusakan Minyak</b> .....	10
<b>2.3 Radikal Bebas</b> .....	11
<b>2.4 Antioksidan</b> .....	11
<b>2.5 Pisang Raja (<i>Musa paradisiaca sapientum. L</i>)</b> .....	12
2.5.1 Taksonomi Tanaman .....	13
2.5.2 Kandungan Kulit Pisang Raja .....	14
<b>2.6 Metode Ekstraksi</b> .....	15
2.6.1 Metode Maserasi .....	15
2.6.2 Metode Refluks .....	15
2.6.3 Metode Soxhletasi .....	16
<b>2.7 Uji Fitokimia</b> .....	16
2.7.1 Uji Flavonoid .....	16

2.7.2 Uji Fenolik.....	17
2.7.3 Uji Steroid .....	18
2.7.4 Uji Saponin.....	19
2.7.5 Uji Tanin.....	20
<b>2.8 Pengujian Aktivitas Antioksidan .....</b>	<b>21</b>
2.8.1 Metode 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) .....	21
2.8.2 Metode <i>Carotene Bleaching</i> .....	22
2.8.3 Metode <i>Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP)</i> .....	22
2.8.4 Metode 2'-azino-bis(3-ethylbenzothiazoline-6-sulfonic acid) (ABTS)..	23
<b>2.9 Spektrofotometri UV-Vis.....</b>	<b>24</b>
<b>2.10 Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Minyak .....</b>	<b>27</b>
2.10.1 Bilangan Peroksida.....	27
2.10.2 Kadar Asam Lemak Bebas .....	28
<b>2.11 Uji Organoleptik.....</b>	<b>30</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>32</b>
<b>3.2 Bahan, Alat dan Instrumentasi .....</b>	<b>32</b>
<b>3.3 Prosedur .....</b>	<b>33</b>
3.3.1 Pembuatan Simplisia.....	33
3.3.2 Ekstraksi Sampel.....	34
3.3.3 Uji Fitokimia.....	34
3.3.4 Uji Aktivitas Antioksidan.....	35
3.3.5 Pengujian Antioksidan pada Minyak Goreng Curah .....	36
3.3.6 Uji Organoleptik .....	38
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
<b>4.1 Ekstraksi Kulit Pisang Raja Bulu (<i>Musa paradisiaca sapientum. L</i>)....</b>	<b>39</b>
<b>4.2 Uji Fitokimia .....</b>	<b>41</b>
<b>4.3 Uji Aktivitas Antioksidan .....</b>	<b>41</b>
<b>4.4 Aplikasi pada Minyak Goreng Curah .....</b>	<b>46</b>
4.4.1 Penetapan Bilangan Peroksida.....	47
4.4.2 Penetapan Asam Lemak Bebas.....	51
<b>4.5 Hasil Uji Organoleptik .....</b>	<b>53</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>56</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>56</b>

5.2 Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN A .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN B .....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN C .....</b>	<b>78</b>
<b>IDENTITAS PENULIS .....</b>	<b>82</b>

