

DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Lemak dan Minyak	7
B. Standar Mutu dan Faktor Penyebab Kerusakan Minyak Goreng	11
C. Penentuan Asam Lemak Bebas dengan Menggunakan Titrasi Alkalimetri.....	31
D. Penggunaan Lembar Kerja Tipe Diagram <i>Vee</i>	34
BAB III METODOGI PENELITIAN	
A. Deskripsi Penelitian	42
B. Desain Penelitian	42
C. Bahan dan Peralatan	44

D. Teknik Sampling	44
E. Prosedur Penelitian.....	44
F. Uji Kelayakan Format Lembar Kerja	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Kadar asam lemak bebas pada berbagai merek minyak goreng di pasaran.....	52
B. Hasil validasi lembar kerja mahasiswa pada analisis kadar asam lemak bebas pada berbagai merek minyak goreng di pasaran.....	62
C. Hasil uji terbatas lembar kerja mahasiswa pada analisis kadar asam lemak bebas pada berbagai merek minyak goreng di pasaran.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	69
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Asam lemak berdasarkan kejenuhannya	8
2.2 Standar Mutu Minyak Goreng	13
3.1 Interpretasi Nilai Kelayakan	47
3.2 Tafsiran Validitas Butir Soal.....	48
3.3 Kategori Tingkat Kesukaran	49
3.4 Klasifikasi daya pembeda	50
3.5 Tafsiran Koefisien Reliabilitas.....	50
4.1 Kadar Asam Lemak Bebas pada Proses Penggorengan Berulang pada Minyak Goreng Sania	52
4.2 Kadar Asam Lemak Bebas pada Proses Penggorengan Berulang pada Minyak Goreng Gurih	54
4.3 Kadar Asam Lemak Bebas pada Proses Penggorengan Berulang pada Minyak Goreng Tropical.....	55
4.4 Kadar Asam Lemak Bebas pada Proses Penggorengan Berulang pada Minyak Goreng Madina	56
4.5 Kadar Asam Lemak Bebas pada Proses Penggorengan Berulang pada Minyak Goreng Kunci Mas.....	58
4.6 Lembar Validasi Angket Lembar Kerja Mahasiswa Penentuan Asam Lemak Pada Berbagai Minyak Goreng Kepada Validator.....	63
4.7 Interpretasi Nilai Kelayakan	64
4.8 Hasil Validitas butir soal intrumen tes evaluasi	65

4.9 Tingkat kesukaran butir soal	66
4.10 Daya pembeda setiap butir soal.....	67
4.11 Hasil Uji Coba Soal.....	68



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Struktur dasar bahan pangan yang digoreng	17
2.2. Reaksi hidrolisis pada minyak goreng	23
2.3 Reaksi oksidasi pada minyak goreng	28
2.4 Bentuk Diagram <i>Vee</i>	38
3.1 Bagan Alir Penelitian	43
3.2 Bagan Penelitian Pembuatan Lembar Kerja Mahasiswa	46
4.1 Distribusi Minyak Goreng Sania Berdasarkan Penggorengan Berulang	53
4.2 Distribusi Minyak Goreng Gurih Berdasarkan Penggorengan Berulang .	54
4.3 Distribusi Minyak Goreng Tropical Berdasarkan Penggorengan Berulang	55
4.4 Distribusi Minyak Goreng Madina Berdasarkan Penggorengan Berulang	57
4.5 Distribusi Minyak Goreng Kunci Mas Berdasarkan Penggorengan Berulang	58
4.6 Perbandingan Kandungan asam lemak bebas pada minyak dari tempe goreng	59
4.7 Perbandingan Kandungan asam lemak bebas pada minyak dari daging	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Halaman
A.1 Prosedur Analisis Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng.....	74
A.2 Dokumentasi Analisis Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng	75
Lampiran B	
B.1 Deskripsi Pembelajaran Lembar Kerja Mahasiswa.....	78
B.2 Kisi-Kisi Lembar Kerja Mahasiswa.....	86
B.3 Rubrik Penilaian Lembar Kerja Mahasiswa	90
B.4 Lembar Kerja Mahasiswa.....	95
B.5 Kisi-Kisi Angket.....	102
B.6 Angket Uji Kelayakan	103
Lampiran C	
C.1 Perhitungan Kadar Asam Lemak Bebas.....	106
C.2 Perhitungan Uji Kelayakan Format Lembar Kerja Mahasiswa.....	121
C.3 Analisis soal menggunakan <i>software</i> anates	123
C.4 Hasil Validasi oleh Dosen Ahli	124
C.5 Hasil Lembar Kerja Mahasiswa	133
Lampiran D	
D.1 Berita Acara.....	139
D.2 Keterangan Penelitian di Laboratorium Pendidikan Kimia UIN SGD	140
D.3 SK Pembimbing Skripsi	141
D.4 Lembar Keterangan Perbaikan Skripsi.....	142