

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Pentingnya Penelitian Dilaksanakan	4
D. Tujuan	4
E. Tinjauan Pustaka	5
1. Buah alpukat	5
2. Lemak dan minyak	8

3. Minyak buah alpukat	9
4. Minyak jagung.....	11
5. Minyak wijen.....	13
6. Ekstraksi.....	15
7. Spektrofotometer FTIR.....	17
8. Kemometrika.....	19
F. Landasan Teori.....	25
G. Hipotesis	27
BAB II METODOLOGI PENELITIAN.....	28
A. Alat.....	28
B. Bahan.....	28
C. Jalannya Penelitian.....	28
1. Penyiapan minyak buah alpukat.....	29
2. Autentikasi minyak buah alpukat	30
D. Analisis Statistik	31
E. Skema Penelitian.....	32
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Pembuatan Minyak Buah Alpukat	33
B. Analisis Spektra	35
C. Analisis Kualitatif Minyak Buah Alpukat dengan PCA	40

D. Analisis Kuantitatif Minyak Buah Alpukat dalam Campuran Minyak Jagung dan Minyak Wijen	45
1. Analisis Kuantitatif Minyak Buah Alpukat dalam Campuran Biner dengan Minyak Jagung	48
2. Analisis Kuantitatif Minyak Buah Alpukat dalam Campuran Biner dengan Minyak Wijen.....	54
3. Analisis Kuantitatif Minyak Buah Alpukat dalam Campuran Terner dengan Minyak Jagung dan Minyak Wijen	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	73