

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Wijen.....	3
2.2 Kegunaan Biji Wijen.....	4
2.3 Minyak Wijen.....	5
2.3.1 Sifat Fisika Kimia Minyak Wijen.....	6
2.3.2 Komposisi Asam Lemak Penyusun Minyak Wijen.....	6
2.4 Proses Pengambilan Minyak.....	6
2.5 Density.....	9
2.6 Viskositas.....	9
2.7 Angka Asam.....	10
2.8 Angka Penyabunan.....	10
2.9 Mesin Press Hidrolik.....	10

BAB III TUJUAN DAN MANFAAT

3.1 Tujuan.....	13
3.2 Manfaat.....	13

BAB IV PERANCANGAN ALAT

4.1 Spesifikasi Alat.....	14
4.2 Gambar Alat.....	14
4.3 Cara Kerja Press Hidrolik.....	15

BAB V METODOLOGI

5.1 Alat Bahan yang digunakan.....	16
5.1.1 Alat yang Digunakan.....	16
5.1.2 Bahan yang digunakan.....	17
5.2 Prosedur percobaan.....	17
5.3 Variabel Percobaan.....	18
5.4 Analisa Minyak Wijen.....	19
5.4.1 Menghitung Rendemen Minyak Wijen.....	19
5.4.2 Menghitung Viskositas.....	19
5.4.3 Menghitung Bilangan Asam.....	20
5.4.4 Menghitung Bilangan Penyabunan.....	21
5.5 Jadwal Praktikum Tugas Akhir.....	22
5.6 Rincian Anggaran Praktikum.....	22

BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN

6.1 Uji Organoleptik Minyak Wijen.....	23
6.2 Hasil Analisa Rendemen Minyak Wijen.....	24
6.3 Pengaruh Variabel Terhadap Densitas.....	25
6.4 Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas.....	26

6.5 Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Asam.....	28
6.6 Pengaruh Suhu Terhadap Bilangan Penyabunan.....	29
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan.....	31
7.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sifat Fisika dan Kimia Minyak Biji Wijen.....	6
Tabel 2. Komposisi Minyak Biji Wijen.....	6
Tabel 3. Alat yang Digunakan.....	16
Tabel 4. Bahan yang Digunakan	17
Tabel 5. Variabel yang Digunakan.....	18
Tabel 6. Jadwal Pelaksanaan Praktikum.....	22
Tabel 7. Rincian Anggaran Biaya.....	22
Tabel 8. Uji Organoleptik pada Minyak Wijen.....	23
Tabel 9. Hasil Analisa Rendemen Minyak Wijen.....	24
Tabel 10. Hasil Analisa Densitas.....	25
Tabel 11. Hasil Analisa Viskositas.....	26
Tabel 12. Hasil Analisa Bilangan Asam.....	28
Tabel 13. Hasil Analisa Bilangan Penyabunan.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Biji Wijen.....	3
Gambar 2. Minyak Wijen.....	5
Gambar 3. Alat Press Hidrolik.....	14
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Minyak Wijen.....	17
Gambar 5. Diagram Alir Menghitung Rendemen.....	19
Gambar 6. Diagram Alir Menghitung Viskositas.....	19
Gambar 7. Diagram Alir Menghitung Bilangan Asam.....	20
Gambar 8. Diagram Alir Menghitung Bilangan Penyabunan.....	21
Gambar 9. Diagram Alir Menghitung Densitas.....	21
Gambar 10. Grafik Pengaruh Variabel Terhadap Rendemen.....	25
Gambar 11. Grafik Pengaruh Variabel Terhadap Densitas.....	26
Gambar 12. Grafik Pengaruh Variabel Terhadap Viskositas.....	27
Gambar 13. Grafik Pengaruh Variabel Terhadap Bilangan Asam.....	28
Gambar 14. Grafik Variabel Terhadap Bilangan Penyabunan.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Bahan	33
Lampiran 2. Foto Kegiatan Praktikum	33
Lampiran 3. Foto Hasil Praktikum	33