

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.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Kemiri.....	3
2.2 Kegunaan Kemiri.....	4
2.3 Minyak Kemiri.....	4
2.3.1 Sifat Fisika dan Kimia Minyak Kemiri	5
2.3.2 Komposisi Asam Lemak Penyusun Minyak Kemiri	6
2.4 Proses Pengambilan Minyak	6
2.5 Angka Asam	8
2.6 Angka Penyabunan.....	8
2.7 Mesin Press Hidrolik	9
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	

3.1 Tujuan.....	11
3.2 Manfaat.....	11
BAB IV PERANCANGAN ALAT	
4.1 Spesifikasi Alat.....	12
4.2 Gambar dan Dimensi Alat	12
4.3 Cara Kerja Alat Press Hidrolik.....	13
BAB V METODOLOGI	
5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	14
5.2 Prosedur Pengambilan Minyak Kemiri	16
5.3 Variabel Percobaan.....	17
5.4 Analisa Minyak Kemiri	18
5.5 Jadwal Tugas Akhir.....	21
5.6 Rincian Anggaran Praktikum	21
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	
6.1 Hasil Pengamatan.....	23
6.2 Perhitungan Analisa.....	25
6.3 Pembahasan.....	27
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan	31
7.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sifat Fisika dan Kimia Minyak Biji Kemiri.....	5
Tabel 2. Komposisi Kimia Minyak Biji Kemiri.....	6
Tabel 3. Bahan yang Digunakan.....	15
Tabel 4. Alat yang Digunakan.....	16
Tabel 5. Variabel Praktikum.....	18
Tabel 6. Jadwal Pelaksanaan Praktikum.....	22
Tabel 7. Rincian Biaya Pengeluaran Penelitian Tugas Akhir.....	22
Tabel 8. Hasil pengamatan % yield.....	23
Tabel 9. Hasil Pengamatan angka asam.....	23
Tabel 10. Hasil Pengamatan angka penyabunan.....	24
Tabel 11. Hasil pengamatan uji organoleptik.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Biji Kemiri	3
Gambar 2. Minyak Biji Kemir	4
Gambar 3. Alat Press Hidrolik.....	13
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Minyak Biji Kemiri.....	17
Gambar 5. Grafik % yield minyak kemiri.....	27
Gambar 6. Grafik angka asam minyak kemiri	29
Gambar 7. Grafik angka penyabunan minyak kemiri.....	30