

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I. TINJAUAN PUSTAKA	4
1.1. Klasifikasi Sotong (<i>Sepia sp.</i>)	4
1.1.1. Deskripsi Sotong	5
1.1.2. Kandungan Kimia Sotong	8
1.2. Lipid	8
1.2.1. Lemak	9
1.2.2. Kolesterol	9
1.2.3. Asam Lemak	10
a. Penggolongan Asam Lemak	10
1). Berdasarkan Jumlah Karbon	10
2). Berdasarkan Kejenuhan	11
a). Asam Lemak Jenuh	11
b). Asam Lemak Tak Jenuh	11
3). Isomer Geometris	12
b. Tata Nama	13
1.3. Omega-3	13
1.4. DHA dan EPA	14
1.5. Ekstraksi Minyak yang Berasal dari Hewan	15
1.6. Pemurnian Minyak	16
1.6.1. <i>Degumming</i>	17
1.6.2. Netralisasi	17
1.6.3. <i>Bleaching</i>	17
1.6.4. Deodorisasi	17
1.7. Parameter Spesifik dan Non Spesifik	18
1.7.1. Parameter Spesifik	18
1.7.2. Parameter Non Spesifik	18
a. Kadar Air	19

b.	Kadar abu	19
1.8	Parameter pengujian mutu minyak	20
1.8.1.	Bilangan Asam	20
1.8.2.	Bilangan Penyabunan	20
1.8.3.	Bilangan Peroksida	21
1.9.	Transesterifikasi	21
1.9.1.	Analisis dengan Kromatografi Gas Spektrometer	
	Massa	22
a.	Gas pembawa	23
b.	Pemasukan cuplikan	24
c.	Kolom	24
d.	Detektor	25
II.	METODOLOGI PENELITIAN	26
III.	BAHAN DAN ALAT	29
3.1.	Bahan	29
3.2.	Alat	29
IV.	PROSEDUR KERJA	30
4.1.	Preparasi Sampel	30
4.1.1.	Penyiapan Bahan Sotong (<i>Sepia</i> sp.)	30
4.1.2.	Pengujian Makroskopik	30
4.1.3.	Pencucian Sotong dan Pemisahan Antara Bagian Daging, Kepala dan bagian Jeroan	30
4.1.4.	Perajangan Bahan	31
4.2.	Pengujian Parameter Non Spesifik	31
4.2.1.	Kadar Air	31
4.2.2.	Kadar Abu Total	31
4.2.3.	Kadar Abu Tidak Larut Asam	32
4.3.	Ekstraksi Menggunakan Refluks	32
4.4.	Pengujian Organoleptis	33
4.5.	Pengujian Parameter Mutu Minyak	33
4.5.1.	Bilangan Asam	33
4.6.	Transesterifikasi dan Pemantauan FAME Menggunakan KLT.....	33
4.7.	Analisis Komposisi Asam Lemak dengan KG-SM	34
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	35
5.1.	Determinasi Sampel Sotong	35
5.2.	Penyiapan Bahan	35
5.3.	Pengujian Parameter Spesifik dan Non Spesifik	36

5.3.1.	Parameter Spesifik	36
5.3.2.	Parameter Non Spesifik	36
a.	Kadar Air	36
b.	Kadar Abu	37
5.4.	Proses Ekstraksi	39
5.5.	Pengujian Mutu Minyak	41
5.5.1.	Bilangan Asam	41
5.6.	Transesterifikasi	42
5.7.	Komposisi Asam Lemak dalam Minyak	43
5.8.	Kolesterol	50
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	52
6.1.	Kesimpulan	52
6.2.	Saran	52
	DAFTAR PUSTAKA	54
	LAMPIRAN	57