

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
PENDAHULUAN.....	1
BAB	
I TINJAUAN PUSTAKA	4
1.1. Ikan Gurami (<i>Oosphronemus gouramy</i>).....	4
1.1.1. Klasifikasi ikan gurami.....	4
1.1.2. Deskripsi ikan.....	5
1.1.3. Kebiasaan hidup.....	5
1.1.4. Kebiasaan makan.....	6
1.1.5. Kebiasaan berkembang biak.....	6
1.1.6. Penyebaran ikan gurami.....	7
1.1.7. Kandungan nutrisi.....	7
1.2. Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	8
1.2.1. Klasifikasi ikan nila.....	8
1.2.2. Deskripsi ikan.....	8
1.2.3. Kebiasaan hidup.....	9
1.2.4. Kebiasaan makan.....	10
1.2.5. Kebiasaan berkembang biak.....	10
1.2.6. Penyebaran ikan nila.....	10
1.2.7. Kandungan nutrisi.....	11
1.3. Lipid.....	11
1.4. Lemak dan Minyak.....	12
1.5. Asam Lemak.....	12
1.5.1 Jenis Asam Lemak.....	12
1.6. Asam Lemak Esensial.....	15
1.6.1 Omega-3.....	15
1.6.2 Omega-6.....	16
1.7. Minyak Ikan.....	16
1.8. Ekstraksi.....	17
1.8.1. Rendering.....	17
1.8.2. Pengepresan.....	17
1.8.3. Dengan pelarut.....	18
1.9. Parameter Mutu Minyak.....	18
1.9.1. Bilangan peroksida.....	18
1.9.2. Bilangan asam.....	18
1.9.3. Bobot jenis.....	18

1.10.	Kromatografi Gas.....	18
1.10.1.	Prinsip kromatografi gas.....	19
1.10.2.	Sistem kromatografi gas.....	19
1.11.	Spektrometer Massa.....	21
1.11.1	Sistem spektrometer massa.....	21
II	METODOLOGI PENELITIAN	23
III	BAHAN DAN ALAT.....	26
3.1.	Bahan.....	26
3.2.	Alat.....	26
IV	PROSEDUR KERJA.....	27
4.1.	Pengambilan dan Determinasi Bahan.....	27
4.2.	Pengolahan Bahan.....	27
4.3.	Pemeriksaan Makroskopik.....	27
4.4.	Analisis Parameter Standar Simplisia.....	27
4.4.1.	Penetapan kadar abu total.....	27
4.4.2.	Penetapan kadar abu tidak larut asam.....	28
4.4.3.	Penetapan kadar abu larut air.....	28
4.4.4.	Penetapan kadar air.....	29
4.5.	Ekstraksi.....	30
4.6.	Analisi Parameter Mutu Minyak.....	30
4.6.1.	Penetapan angka asam.....	30
4.6.2.	Penetapan angka peroksida.....	31
4.6.3.	Bobot jenis.....	31
4.7.	Organoleptik.....	31
4.8.	Transesterifikasi minyak ikan dan pemantauan KLT.....	32
4.9.	Kromatografi lapis tipis (KLT).....	32
4.10.	Analisis Kromatografi Gas – Spektroskopi Massa.....	33
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
6.1.	Kesimpulan.....	48
6.2	Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....		49
LAMPIRAN.....		52