

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah.....	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	4
1.5.1 Tujuan Umum.....	4
1.5.2 Tujuan Khusus	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
1.7. Keaslian Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Minyak Goreng.....	9
2.2 Jenis-jenis Minyak Goreng.....	9
2.3 Sifat-sifat Minyak Goreng.....	10
a. Sifat Fisik.....	10
b. Sifat Kimia.....	11
2.4 Penyaringan Minyak Goreng.....	12
2.5 Komposisi Minyak Goreng	12
2.6 Penggunaan Minyak dan Mutu Minyak Goreng	13
2.7 Faktor Pemanasan Yang Dapat Menyebabkan Kerusakan Minyak	14
a. Lamanya Minyak Kontak Dengan Panasi	14
b. Suhu.....	14

c. Akselerator Oksidasi	14
2.8 Minyak Goreng Berulang.....	14
2.9 Karakteristik Pedagang	16
2.10 Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	16
2.10.1 Alasan Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	16
2.10.2 Pengetahuan Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	17
2.10.3 Sikap Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	19
2.10.4 Perilaku Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	20
2.10.5 Ketersediaan Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	20
2.10.6 Lingkungan Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang	20
2.12 Kerangka Berfikir.....	21
2.13 Kerangka konsep.....	23
2.14 Hipotesis	23
BAB III. METODE PENELITIAN	24
3.1 Jenis Penelitian	24
3.2 Waktu Dan Tempat Penelitian	24
3.3 Populasi dan Sampel.....	24
3.4 Teknik Pengambilan Sampel.....	25
3.5 Instrumen Penelitian	26
a. Variabel Independen	26
b. Variabel Dependen.....	26
3.6 Definisi Konseptual	26
3.7 Definisi Operasional	28
3.8 Sumber Data.....	30
3.9 Alat dan Prosedur Penelitian.....	31
a. Alat Pengukuran	31
b. Prosedur Penelitian	35
3.10 Teknik Pengolahan Data.....	36
3.11 Analisis Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN	38
4.1 Gambaran umum lokasi penelitian.....	38
4.1.1 Luas dan Batas Wilayah Administrasi.....	38
4.1.2 Letak dan Kondisi Ekonomi.....	38
4.2 Karakteristik Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta.....	39
4.3 Alasan Penggunaan Minyak Berulang.....	40

4.4	Pengetahuan Penggunaan Minyak Berulang	41
4.5	Sikap Pelaku Usaha Makanan pada Penggunaan Minyak Berulang	41
4.6	Perilaku Penggunaan Minyak Berulang	41
4.7	Ketersediaan Minyak Berulang Sebagai Bahan Memasak	42
4.8	Lingkungan Pelaku Usaha Makanan yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Berulang	42
4.9	Faktor-faktor yang Terkait dengan Perilaku Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta	43
BAB V. PEMBAHASAN PENELITIAN		44
5.1	Karakteristik Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta	44
5.2	Alasan Penggunaan Minyak Berulang	45
5.3	Pengetahuan Penggunaan Minyak Berulang	46
5.4	Sikap Pelaku Usaha Makanan pada Penggunaan Minyak Berulang	47
5.5	Perilaku Penggunaan Minyak Berulang	49
5.6	Ketersediaan Minyak Berulang Sebagai Bahan Memasak	50
5.7	Lingkungan Pelaku Usaha Makanan yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Berulang	51
5.8	Faktor-faktor yang Terkait dengan Perilaku Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta	52
BAB VI. PENUTUP		56
6.1	Kesimpulan	56
6.2	Saran	57
DAFTAR PUSRAKA		58
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2.1 Komposisi Beberapa Asam Lemak dalam Empat Minyak Nabati... 12	12
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	28
Tabel 4.1 Karakteristik Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta.....	38
Tabel 4.2 Faktor-faktor yang Terkait dengan Perilaku Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta	39
Tabel 4.3 Hasil Uji Statistik Mengenai Faktor-faktor yang Terkait dengan Perilaku Penggunaan Minyak Berulang.....	42

DAFTAR BAGAN

	Hal.
Bagan 1 Kerangka Berfikir	21
Bagan 2 Kerangka Konsep.....	23