

**PENGARUH TEKNIK PENGERINGAN BAHAN BAKU
PADA EKSTRAKSI MINYAK BIJI PEPAYA (*Carica Papaya L*)
TERHADAP KANDUNGAN ASAM LEMAK TAK JENUHNYA**

SKRIPSI

*Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
dalam Bidang Sains*



Oleh:
Nuha Inayah
1002882

**PROGRAM STUDI KIMA
JURUSAN PENDIDIKAN KIMIA
FAKULTAS PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2013**

Nuha Inayah, 2013

Pengaruh Teknik Pengeringan Bahan Baku Pada Ekstraksi Minyak Biji Pepaya (*Carica papaya L*)
Terhadap Kandungan Asam Lemak Tak Jenuhnya

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pengaruh Teknik Pengeringan Bahan Baku Pada Ekstraksi Minyak Biji Pepaya (*Carica Papaya L*) Terhadap Kandungan Asam Lemak Tak Jenuhnya

Oleh
Nuha Inayah

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Sains pada Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

© Nuha Inayah 2013
Universitas Pendidikan Indonesia
Nopember 2013

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

Nuha Inayah, 2013

Pengaruh Teknik Pengeringan Bahan Baku Pada Ekstraksi Minyak Biji Pepaya (*Carica papaya L*) Terhadap Kandungan Asam Lemak Tak Jenuhnya

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi

**Pengaruh Teknik Pengeringan Bahan Baku Pada Ekstraksi Minyak Biji
Pepaya (*Carica Papaya L*) Terhadap Kandungan Asam Lemak Tak**

Jenuhnya

Disusun oleh:

Nuha Inayah

NIM 1002882

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Dra. Zackiyah, M.Si.

NIP. 1959 1229 1991 02 001

Dra. Gebi Dwiyanti, M.Si.

NIP: 1956 1206 1983 032 001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pendidikan Kimia

Dr. rer. nat. Ahmad Mudzakir M.Si

NIP: 1966 1121 1991 031 002

Nuha Inayah, 2013

Pengaruh Teknik Pengeringan Bahan Baku Pada Ekstraksi Minyak Biji Pepaya (*Carica papaya L*)
Terhadap Kandungan Asam Lemak Tak Jenuhnya

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu