

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kacang Tanah	8
2.2 Minyak Kacang Tanah.....	9
2.3 <i>Beeswax</i> (Lilin lebah)	13
2.4 Oleogel.....	16
2.5 <i>Shortening</i>	20
2.6 Ketahanan Oksidatif.....	22
2.7 Karakteristik Fisik.....	25
2.8 Hipotesis Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Bahan Penelitian	29
3.2 Alat Penelitian.....	29
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
3.4 Tahapan Penelitian.....	31
3.4.1 Karakterisasi minyak kacang tanah.....	33
3.4.2 Pembuatan oleogel minyak kacang tanah	33
3.4.3 Karakterisasi oleogel minyak kacang tanah.....	34
3.4.4 Penyimpanan oleogel minyak kacang tanah selama 40 hari	35
3.4.5 Pengaplikasian oleogel minyak kacang tanah sebagai pengganti <i>shortening</i> pada pembuatan kue.....	36
3.5 Metode Analisis	38
3.5.1 Analisis angka asam.....	38
3.5.2 Analisis angka peroksida.....	39
3.5.3 Analisis angka iod.....	40
3.5.4 Analisis angka anisidin	41

3.5.5	Analisis angka penyabunan.....	42
3.5.6	Analisis angka TBA.....	43
3.5.7	Analisis viskositas.....	44
3.5.8	Analisis komposisi asam lemak.....	45
3.5.9	Analisis <i>hardness</i>	46
3.5.10	Analisis <i>oil binding capacity</i>	46
3.5.11	Pengamatan mikrostruktur.....	48
3.5.12	Analisis warna kue.....	48
3.5.13	Analisis profil tekstur kue.....	49
3.6	Rancangan Percobaan.....	50
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
4.1	Karakterisasi Minyak Kacang Tanah.....	51
4.2	Pembuatan Oleogel Minyak Kacang Tanah.....	54
4.3	Karakterisasi Oleogel Minyak Kacang Tanah.....	54
4.3.1	<i>Hardness</i>	55
4.3.2	<i>Oil binding capacity</i>	57
4.3.3	Angka asam.....	59
4.3.4	Angka peroksida.....	60
4.4	Penyimpanan Oleogel Minyak Kacang Tanah Selama 40 Hari.....	61
4.4.1	Pengamatan mikrostruktur oleogel.....	62
4.4.2	<i>Hardness</i>	65
4.4.3	<i>Oil binding capacity</i>	66
4.4.4	Angka asam.....	68
4.4.5	Angka peroksida.....	71
4.4.6	Angka TBA.....	75
4.5	Pengaplikasian Oleogel Minyak Kacang Tanah sebagai Pengganti <i>Shortening</i> pada Pembuatan Kue.....	77
4.5.1	Viskositas <i>batter cake</i>	78
4.5.2	Observasi visual kue.....	80
4.5.3	Analisis warna kue.....	81
4.5.4	Analisis profil tekstur kue.....	83
BAB V	PENUTUP.....	86
5.1	Kesimpulan.....	86
5.2	Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA		89
LAMPIRAN		99