

DAFTAR ISI

COVER	1
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR RUMUS	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Matoa	6
2.1.1 Morfologi Matoa	6
2.1.2 Kandungan dan Manfaat Matoa	9
2.2 Rasio Buah Matoa Kelapa	10
2.2.1 Rasio Komponen Buah Matoa Kelapa	10
2.3 Rasio Biji Matoa Kelapa	12
2.3.1 Atribut Geometris Biji Matoa Kelapa	12
2.3.2 Atribut Fisik Biji Matoa Kelapa	15
2.4 Ekstraksi Minyak	16
2.4.1 Ekstraksi Maserasi	17
2.4.2 Pelarut n-Heksana	20
2.4.3 Evaporasi	21
2.5 Minyak dan Lemak Pangan	22
2.5.1 Kualitas Minyak Pangan	23
2.5.2 Sifat Kimia Minyak Pangan	25
2.5.3 Sifat Fisik Minyak Pangan	29
2.5.4 Sifat Thermal Minyak Pangan	32
2.6 Hipotesis	33
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	34



3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	34
3.2 Bahan Penelitian	34
3.3 Alat Penelitian.....	35
3.4 Tahapan Penelitian.....	37
3.4.1 Analisis Rasio Buah Matoa Kelapa.....	37
3.4.2 Analisis Rasio Biji Matoa Kelapa.....	38
3.4.3 Preparasi Sampel.....	43
3.4.4 Ekstraksi Biji Matoa Kelapa	44
3.4.5 Metode Analisis	45
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	63
4.1 Penelitian Tahapan Pertama: Preparasi Minyak Biji Matoa Kelapa.....	63
4.1.1 Analisis Rasio Buah Matoa Kelapa.....	63
4.1.2 Analisis Rasio Biji Matoa Kelapa.....	68
4.1.3 Ekstraksi Minyak dari Biji Matoa Kelapa.....	75
4.2 Penelitian Tahap Kedua: Karakterisasi Sifat Minyak Biji Matoa Kelapa..	77
4.2.1 Karakterisasi Sifat Kimia.....	77
4.2.2 Karakterisasi Sifat Fisik.....	91
4.2.3 Karakteristik Sifat Thermal.....	97
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	103
5.1 Kesimpulan.....	103
5.2 Saran	104
DAFTAR PUSTAKA.....	105
DAFTAR LAMPIRAN.....	117