

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1.1 Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>)	7
2.1.2 Lilin Lebah (<i>Beeswax</i>)	10
2.1.3 Lemak Kakao (<i>Cocoa Butter</i>)	13
2.1.4 Karoten.....	16
2.1.5 <i>Chocolate Spread</i>	17
2.1.6 Oleogel	20
2.2 Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Alat Penelitian.....	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.4 Tahapan Penelitian	26
3.4.1 Karakterisasi Karoten Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>)	27
3.4.2 Pembuatan Oleogel Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>).....	28

3.4.3	Pembuatan Produk <i>Red Chocolate Spread</i>	31
3.5	Metode Analisis	33
3.5.1	Analisis Mikrostruktur Kristal	33
3.5.2	Analisis Titik Leleh.....	33
3.5.3	Analisis Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	34
3.5.4	Analisis <i>Oil Binding Capacity</i> (OBC).....	34
3.5.5	Analisis Kadar β -karoten	35
3.5.6	Analisis Kenampakan Mikroskopis	36
3.5.7	Analisis Warna	36
3.5.8	Analisis Tekstur	37
3.6	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	38
	BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1	Karakterisasi Kadar β -Karoten <i>Red Palm Oil</i>	40
4.2	Karakteristik Fisik dan Kimia Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	40
4.2.1	Analisis Mikrostruktur Kristal Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	40
4.2.2	Analisis Titik Leleh Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	43
4.2.3	Analisis Kekerasan (<i>Hardness</i>) Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	45
4.2.4	Analisis <i>Oil Binding Capacity</i> Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	49
4.2.5	Analisis Kadar β -Karoten Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	51
4.2.6	Analisis Kenampakan Mikroskopis Oleogel Terbaik	54
4.3	Karakteristik <i>Fresh</i> Produk <i>Red Chocolate Spread</i>	56
4.3.1	Analisis Warna <i>Red Chocolate Spread</i>	56
4.3.2	Analisis <i>Oil Binding Capacity</i> <i>Red Chocolate Spread</i>	60
4.4	Karakteristik Produk <i>Red Chocolate Spread</i> Selama Penyimpanan.....	62
4.4.1	Analisis Tekstur <i>Red Chocolate Spread</i>	62
4.4.2	Analisis Kadar β -karoten <i>Red Chocolate Spread</i>	67
	BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	71
5.1	Kesimpulan	71
5.2	Saran.....	72
	DAFTAR PUSTAKA	73
	LAMPIRAN.....	85

DAFTAR TABEL

2.1 Karakteristik Fisikokimia Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>)	9
2.2 Analisa Mutu Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>)	9
2.3 Profil Asam Lemak Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>).....	10
2.4 Profil Asam Lemak Pada <i>Cocoa Butter</i>	15
3.1 Rancangan Percobaan Karakterisasi Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	39
3.2 Rancangan Percobaan <i>Red Chocolate Spread</i> Selama Penyimpanan.....	39
4.1 Titik Leleh Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	43
4.2 <i>Oil Binding Capacity</i> Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	49
4.3 Analisis Warna <i>Red Chocolate Spread</i>	57
4.4 <i>Oil Binding Capacity Red Chocolate Spread</i>	60
4.5 Tekstur <i>Red Chocolate Spread Fresh</i> Produk.....	62
4.6 Tekstur <i>Red Chocolate Spread</i> Selama 5 Minggu Penyimpanan	63
4.7 Kadar β -Karoten <i>Red Chocolate Spread</i> Selama 5 Minggu Penyimpanan	67

DAFTAR GAMBAR

2.1 Minyak Sawit Merah Referensi	8
2.2 Minyak Sawit Merah Lampung	8
2.3 Kenampakan Fisik <i>Beeswax</i>	11
2.4 Struktur Molekul <i>Beeswax</i>	12
2.5 Struktur <i>Cocoa Butter</i>	16
2.6 Struktur β -karoten	17
2.7 Jaringan Oleogelator	21
2.8 Ilustrasi Pembentukan Oleogel	22
3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	27
3.2 Diagram Alir Pembuatan Oleogel <i>Red Palm Oil</i>	30
3.3 Diagram Alir Pembuatan <i>Red Chocolate Spread</i>	32
4.1 Mikrostruktur Kristal Oleogel <i>Red Palm Oil</i> dengan Variasi Konsentrasi <i>Beeswax</i> dan <i>Cocoa Butter</i>	41
4.2 <i>Hardness</i> Oleogel <i>Red Palm Oil</i> dengan Variasi Konsentrasi <i>Beeswax</i> dan <i>Cocoa Butter</i>	46
4.3 Kandungan β -karoten Oleogel <i>Red Palm Oil</i> dengan Variasi Variasi Konsentrasi <i>Beeswax</i> dan <i>Cocoa Butter</i>	52
4.4 Kenampakan Mikroskopis Oleogel <i>Red Palm Oil</i> Terbaik dan Kontrol ..	55
4.5 Warna <i>Red Chocolate Spread</i> Kombinasi <i>Beeswax</i> dan <i>Cocoa Butter</i>	58
4.6 Warna <i>Chocolate Spread</i> Komersial “Indomarco”.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian	85
Lampiran 2 Data Analisa	91
Lampiran 3 Data SPSS.....	102