

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	7
1. Oleogel .....	7
2. <i>Candelilla Wax</i> .....	11
3. Lemak Kakao .....	12
4. <i>Red Palm Oil</i> .....	15
5. Karoten .....	18
6. Cokelat Oles .....	20
2.2 Hipotesis.....	24
<b>BAB III BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
3.1 Bahan.....	25
3.2 Alat.....	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25

3.4 Tahapan Penelitian .....	26
3.4.1 Pembuatan Oleogel .....	26
3.4.2 Pembuatan <i>Red Chocolate Spread</i> .....	27
3.4.3 Analisis <i>Red Chocolate Spread</i> .....	28
3.5 Rancangan Percobaan .....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	35
4.1 Karakterisasi <i>Red Palm Oil</i> (RPO) .....	35
4.2 Efek dari Rasio antara <i>Candelilla Wax</i> dan <i>Cocoa Butter</i> pada Oleogel....	36
4.2.1 Analisis Kekerasan .....	36
4.2.2 Analisis $\beta$ -Karoten .....	37
4.2.3 Pengamatan Mikrostruktur .....	39
4.3 Karakterisasi <i>Red Chocolate Spread</i> .....	40
4.3.1 Kekerasan pada <i>Red Chocolate Spread</i> selama Penyimpanan 5 Minggu .	40
4.3.2 Analisis $\beta$ -Karoten .....	43
4.3.3 Analisis Warna .....	44
4.3.4 Morfologi Granula .....	46
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	50
5.1 Kesimpulan .....	50
5.2 Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	51
<b>LAMPIRAN</b> .....	55

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Aplikasi Oleogel dalam Produk Pangan.....	10
<b>Tabel 2.2</b> Komposisi Asam Lemak pada <i>Cocoa Butter</i> .....	14
<b>Tabel 2.3</b> Karakteristik Fisikokimia Minyak Sawit .....	16
<b>Tabel 2.4</b> Komposisi Asam Lemak pada Minyak Sawit .....	17
<b>Tabel 3.1</b> Data Primer Konsentrasi .....	33
<b>Tabel 3.2</b> Matriks Percobaan Konsentrasi.....	33
<b>Tabel 3.3</b> ANOVA Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial .....	33
<b>Tabel 4.1</b> Kandungan Asam Lemak pada RPO.....	35
<b>Tabel 4.2</b> Hasil Analisis Warna pada <i>Red Chocolate Spread</i> .....	45

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Jaringan Oleogelator .....	10
<b>Gambar 2.2</b> Struktur Kimia Hentriakontana .....	12
<b>Gambar 2.3</b> Minyak Sawit Merah .....	16
<b>Gambar 2.4</b> Struktur $\beta$ -Karoten .....	19
<b>Gambar 3.1</b> Diagram Alir Pembuatan Oleogel .....	27
<b>Gambar 3.2</b> Diagram Alir Pembuatan <i>Red Chocolate Spread</i> .....	33
<b>Gambar 4.1</b> Hasil Nilai Kekerasan pada Oleogel RPO .....	36
<b>Gambar 4.2</b> Hasil Kadar $\beta$ -Karoten pada Oleogel RPO .....	35
<b>Gambar 4.3</b> Hasil Pengamatan Mikroskopis pada Oleogel RPO .....	42
<b>Gambar 4.4</b> Hasil Nilai Kekerasan pada <i>Red Chocolate Spread</i> selama 5 Minggu Penyimpanan .....	45
<b>Gambar 4.5</b> Hasil Kadar $\beta$ -Karoten pada <i>Red Chocolate Spread</i> selama 5 Minggu Penyimpanan .....	46
<b>Gambar 4.6</b> Hasil Pengamatan Morfolagi Granula pada <i>Red Chocolate Spread</i> .....	50