

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN TIM PEMBIMBING	i
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR NOTASI.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Keaslian Penelitian.....	3
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Gliserol.....	6
2.2. Asam Oleat.....	6
2.3. Asam Klorida	7
2.4. Surfaktan	8
2.5. Esterifikasi Gliserol.....	10
2.6. <i>High Shear Mixer</i> (HSM).....	13
2.7. Kinetika Reaksi pada Esterifikasi Gliserol	16
2.8. UNIFAC	16
BAB III LANDASAN TEORI	17
3.1. Pengaruh Kondisi Operasi Terhadap Konversi dan Jumlah Produk.....	17
3.2. Model Kinetika Esterifikasi Gliserol dengan Asam Oleat	18
3.3. Hipotesis.....	23
BAB IV METODE PENELITIAN	24



4.1.	Bahan.....	24
4.2.	Alat.....	24
4.3.	Cara Penelitian	25
4.4.	Pengamatan Data Penelitian.....	27
4.4.1.	Analisis MAG, DAG dan TAG.....	27
4.5.	Variabel penelitian	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		28
5.1.	Sintesis Asil Gliserida	28
5.1.1	Pengaruh Suhu Reaksi	28
5.1.2	Pengaruh Rasio Mol Asam Lemak dan Gliserol	31
5.2.	Pemodelan Kinetika Reaksi Esterifikasi Gliserol dan Asam Oleat	35
5.3.	Surfaktan Asil Gliserida.....	40
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN.....		41
6.1	Kesimpulan	41
6.2	Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA		43