



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN ETD	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Lemak sebagai Hasil Ikutan Ternak	4
<i>Wet Rendering</i>	4
Kualitas <i>Tallow</i>	5
Penyimpanan <i>Tallow</i>	6
Analisis Kimia	8
DSC (<i>Differential Scanning Calorimetry</i>)	10
CODEX-STAN 211-1999 Alimentarius	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis.....	13
MATERI DAN METODE	14
Waktu dan Tempat.....	14
Materi	14
Alat.....	14



Bahan.....	14
Metode	15
<i>Wet rendering</i>	15
Nilai Asam (AV)	16
Nilai Peroksida (PV)	16
Nilai <i>Thiobarbituric acid</i> (TBA).....	16
DSC (<i>Differential Scanning Calorimetry</i>).....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
<i>Wet Rendering</i>	18
Analisis Kimia	18
(DSC) <i>Differential Scanning Calorimetry</i>	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
Kesimpulan.....	27
Saran.....	27
RINGKASAN	28
DAFTAR PUSTAKA	32
UCAPAN TERIMA KASIH	35
LAMPIRAN	38