



DAFTAR ISI :

| | |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| ABSTRAK | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 3 |
| C. Hipoteis | 3 |
| D. Manfaat Penelitian | 4 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| A. Kelapa | 5 |
| B. Protein | 6 |
| C. Pembuatan Minyak Kelapa Secara Fermentasi | 9 |
| D. Pembuatan Tepung Konsentrat Protein | 10 |
| III. BAHAN DAN METODA PERCOBAAN | 14 |
| A. Bahan Dan Alat | 14 |
| 1. Bahan Percobaan | 14 |
| 2. Alat Percobaan | 14 |
| B. Metoda Percobaan | 14 |
| 1. Rancangan Percobaan | 14 |



| | |
|---|----|
| 2. Cara Melaksanakan Percobaan Pembuatan Tepung | |
| Kon sentrat | 15 |
| 3. Data Yang Akan Dievaluasi Dan Cara Penen- | |
| tuannya | 19 |
| IV. HASIL PERCOBAAN DAN PEMBAHASAN | 20 |
| A. Keasaman (pH) | 20 |
| B. Kadar Abu | 23 |
| C. Kadar Protein | 25 |
| D. Warna | 27 |
| V. PENUTUP | 35 |
| A. KESIMPULAN | 35 |
| B. SARAN | 36 |
| PUSTAKA | 37 |
| LAMPIRAN I | 40 |
| LAMPIRAN II | 50 |