

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENSAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
I.1. Latar belakang masalah.....	1
I.2. Tujuan penelitian.....	4
I.3. Hipotesis.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
II.1. Lemak, Kegunaan dan Efek Nutrisional.....	5
II.1.1. Kegunaan Lemak.....	5
II.1.2. Efek nutrisiional.....	5
II.1.3. Hubungan pengganti lemak dan kesehatan.....	8
II.2. Destilat Asam Lemak Minyak Sawit.....	10
II.3. Ester Metil Asam Lemak (EMAL).....	11
II.4. Xylitol.....	13
II.5. Kinetika Reaksi Esterifikasi.....	15
II.5.1. Reaksi Orde Nol.....	18
II.5.2. Reaksi Orde Satu.....	19
II.5.3. Reaksi Orde Dua.....	20
II.6. Energi Aktivasi.....	23
BAB III. METODE PENELITIAN	
III.1. Bahan.....	26
III.2. Peralatan.....	26
III.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26

III.4.1. Pembuatan Ester Metil Asam Lemak.....	27
III.4.2. Pembuatan Xylitol Poliester.....	27
III.4.3. Pemurnian Xylitol Poliester Kasar.....	28
III.4.4. Penentuan Angka Hidroksil.....	28
III.5. Rancangan Percobaan.....	29
III.6. Analisa Data.....	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
IV.1. Pembuatan Xylitol Poliester.....	31
IV.2. Penentuan Kondisi Optimal dengan Perhitungan Kinetika Reaksi...	34
IV.2.1. Reaksi Orde Satu ke Kanan.....	35
IV.2.2. Reaksi Orde Satu ke Kanan dan ke Kiri.....	36
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
V.1. Kesimpulan.....	44
V.2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	