



Kata Pengantar .....	i
Daftar Isi .....	ii
Daftar Tabel .....	iv
Daftar Gambar .....	v
Abstraks .....	vi
<b>Bab I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	4
1.3. Manfaat Penelitian .....	5
<b>Bab II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Minyak Ikan Lemuru .....	6
2.2. Palm Stearin .....	9
2.3. Lipase .....	11
2.4. Interesterifikasi .....	14
2.5. Margarine .....	17
2.6. Hipotesa .....	18
<b>Bab III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Bahan Penelitian .....	19
3.2. Alat Penelitian .....	20
3.3. Jalannya Penelitian .....	21
3.3.1. Interesterifikasi dengan Berbagai Variasi Waktu .....	22



Lemuru dan Palm Stearin .....	23
3.3.3. Interesterifikasi dengan Berbagai Konsentrasi Enzim ...	24
3.4. Cara Analisis .....	25
3.4.1. Analisis Bahan Dasar Minyak Ikan Lemuru	
Palm Stearin .....	25
3.4.2. Penentuan Solid Fat Index .....	25
3.4.3. Penentuan Slip Melting Point .....	26
3.5. Rancangan Percobaan .....	27
<b>Bab IV. HASIL dan PEMBAHASAN</b>	
4.1. Bahan Dasar .....	28
4.1.1. Minyak Ikan Lemuru .....	28
4.1.2. Palm Stearin .....	31
4.2. Interesterifikasi .....	33
4.2.1. Pengaruh Waktu terhadap Reaksi Interesterifikasi ....	33
4.2.2. Pengaruh Rasio Minyak Ikan Lemuru dan Palm Stearin terhadap Reaksi Interesterifikasi .....	36
4.2.3. Pengaruh Konsentrasi Enzim .....	38
<b>Bab V. KESIMPULAN dan SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan .....	41
5.2. Saran .....	42
Daftar Pustaka .....	43
Lampiran	