

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
ABSTRAKSI	xi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Margarine	5
B. Minyak Ikan Lemuru	8
C. Palm Stearin	11
D. Interesterifikasi	13
E. Lipase	16
HIPOTESIS	18
III. METODE PENELITIAN	
A. Bahan Penelitian	19
B. Peralatan Penelitian	20

C. Jalannya Penelitian.	20
1. Interesterifikasi dengan variasi waktu reaksi	21
2. Interesterifikasi dengan variasi rasio palm stearin dan m.ikan kemuru.	22
3. Interesterifikasi dengan variasi rasio enzim.	23
D. Cara Analisis	24
1. Analisis sifat kimia PS dan MIL	24
2. Uji aktivitas enzim	24
3. Analisis Slip Melting Point.	25
4. Analisis Solid Fat Index	26
E. Rancangan Percobaan	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Bahan Dasar	28
1. Minyak Ikan Lemuru	28
2. Palm Stearin	30
B. Reaksi Interesterifikasi	32
1. Perubahan waktu reaksi terhadap pola SFI dan SMP	32
2. Perubahan rasio palm stearin dan m.ikan lemuru terhadap pola SFI dan SMP	36
3. Perubahan rasio enzim terhadap pola SFI dan SMP	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	42
B. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	