



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Tinjauan Pustaka	3
1. Kelapa	3
2. Santan	5
3. Minyak kelapa	7
4. Sifat kimia minyak dan lemak	10
a. Hidrolisis minyak dan lemak	10
b. Oksidasi minyak dan lemak	11
c. Hidrogenasi minyak dan lemak	14
5. Metoda pembuatan minyak kelapa	15
6. Sistem emulsi	17
a. Pengertian emulsi	17
b. Zat pengemulsi	17



c. Teori emulsifikasi	18
d. Pemecahan emulsi	19
7. Pepaya	19
8. Enzim proteolitik	21
9. Papain	23
a. Struktur papain	24
b. Sifat fisika papain	28
c. Stabilitas	29
10. Analisis kualitas minyak lemak	30
a. Bilangan peroksida	30
b. Bilangan asam	30
c. Bilangan penyabunan	31
d. Bilangan iodium	31
e. Indeks bias	32
f. Bobot jenis	33
D. Hipotesis	35
E. Rencana Penelitian	35
BAB II CARA PENELITIAN	37
A. Bahan dan Alat yang digunakan	37
1. Bahan	37
2. Alat	37
B. Jalan Penelitian	38
1. Pembuatan irisan daun pepaya muda segar	38
2. Pembuatan serbuk daun pepaya muda kering	38
3. Pembuatan santan	38
4. Pemisahan krim	39
5. Pembuatan minyak kelapa	39



a.	Penentuan jumlah optimum penggunaan irisan daun pepaya muda segar dan serbuk daun pepaya muda kering	39
b.	Penentuan waktu pendiaman optimum ..	40
6.	Analisis kualitatif minyak kelapa	40
a.	Penetapan bobot jenis	40
b.	Penetapan indeks bias	41
c.	Penetapan bilangan peroksida	41
d.	Penetapan bilangan penyabunan	42
e.	Penetapan bilangan asam	43
C.	Cara Analisis	43
BAB III	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A.	Penentuan Jumlah Optimum Penggunaan Irisan dan Serbuk Daun Pepaya Muda	46
1.	Irisan daun papaya muda segar	46
2.	Serbuk daun pepaya muda kering	50
B.	Penentuan Waktu Pendiaman Optimum	53
C.	Analisis Kualitatif Minyak Kelapa	55
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63