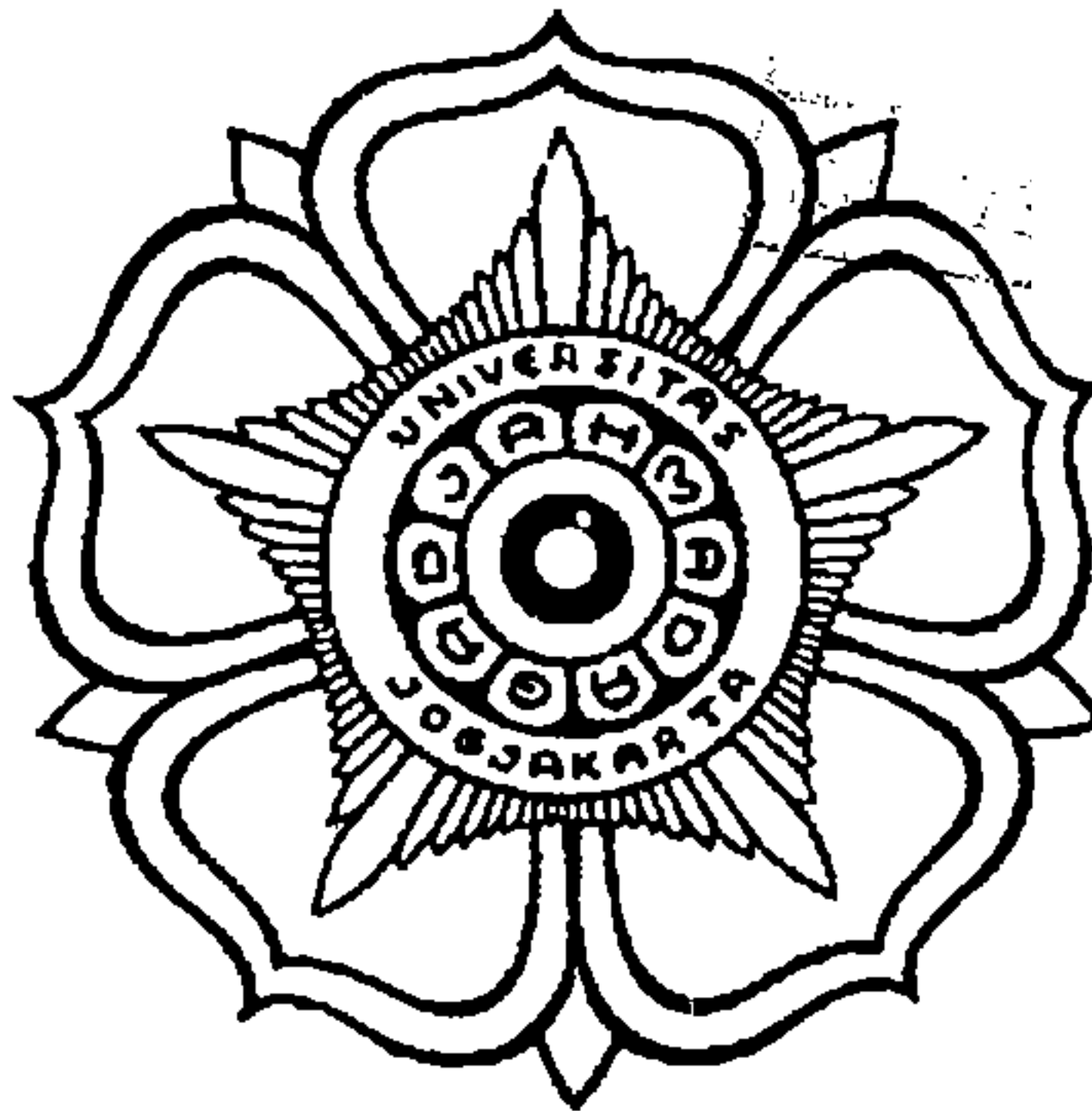


**KINETIKA SIFAT KIMIAWI MINYAK KELAPA MURNI  
(VIRGIN COCONUT OIL)  
SELAMA PROSES PENGERINGAN**



*Disusun Oleh :*

Irma Adyatni  
(00/135113/TP/07187)

JURUSAN TEKNIK PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
YOGYAKARTA  
2005



**KINETIKA SIFAT KIMIAWI MINYAK KELAPA MURNI (VIRGIN COCONUT OIL) SELAMA  
PENGERINGAN**  
IRMA ADYATNI, Prof. Dr. Ir. Bud Rahardjo, M.SAE; Andi Alamsyah, ST., MT.; Dr. Ir. Suhargo, M. Eng.  
Universitas Gadjah Mada, 2005

**KINETIKA SIFAT KIMIAWI MINYAK KELAPA MURNI  
(VIRGIN COCONUT OIL) SELAMA PROSES PENGERINGAN**

**SKRIPSI**

**MINAT STUDI TEKNIK PRODUK PERTANIAN**

**Diajukan kepada:**

**Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada guna memenuhi salah satu syarat  
mencapai gelar sarjana Teknologi Pertanian**

**Oleh :**

**Irma Adyatni**

**00/135113/TP/07187**

**JURUSAN TEKNIK PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
YOGYAKARTA**

**2005**