

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Persembahan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran	ix
Daftar Notasi	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Tujuan Penelitian	3
I.3. Kegunaan Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
II.1. Kelapa	4
II.2. Minyak Kelapa	9
II.3. Karakteristik Fisik dan Kimiawi Minyak Kelapa	11
II. 3.1. Karakteristik Fisik Minyak Kelapa	11
II.3.2. Komposisi Kimiawi Minyak Kelapa	15
II.3.3. Komposisi Asam Lemak	16
II.3.4. Kualitas Minyak	18
II.4. Ekstraksi Minyak Kelapa	22
II.5. Virgin Coconut Oil	23
II.6. Teori Kinetika	30
II.6.1. Tinjauan Umum	30
II.6.2. Laju Reaksi	31
II.6.3. Pengaruh Suhu terhadap Laju Reaksi	34
BAB III. METODE DAN BAHAN PENELITIAN	
III.1. Lokasi dan Ruang Lingkup Penelitian	37
III.2. Bahan dan Alat	37
III.3. Pendekatan Teoritis	38
III.4. Pengujian	38
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
IV.1. Hasil Penelitian	41



IV.2. Pembahasan	48
IV.2.1. Bilangan Penyabunan	48
IV.2.2. Bilangan Iod	50
IV.2.3. Bilangan Asam dan FFA	52
IV.2.4. Asam Laurat	54
IV.2.5. Validasi Data Hasil Observasi	55
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	56
V.1. Kesimpulan	57
V.2. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	