

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	5
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR TABEL	7
INTISARI	8
ABSTRACT	9
BAB I. PENDAHULUAN	10
1.1. Latar Belakang	10
1.2. Rumusan Masalah	12
1.3. Tujuan Penelitian	12
1.4. Manfaat Penelitian	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1. <i>Crude Palm Oil</i>	14
2.2. Karotenoid	15
2.3. Transesterifikasi	16
2.4. Urea	17
2.5. Inklusi Urea	18
2.6. Thin Layer Chromatography	19
2.7. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Alat	21
3.2. Bahan	21
3.3. Waktu dan Tempat	21
3.4. Tahapan Penelitian	22
3.4.1. Netralisasi	22
3.4.2. Transesterifikasi	22
3.4.3. Inklusi Urea	23
3.4.4. Pengujian Asam Lemak Bebas	23
3.4.5. Komposisi FAEE	24
3.4.6. Analisis Kandungan Karotenoid	25

3.4.7. Perhitungan Pemulihan Karotenoid	26
3.4.8. Analisis Komposisi Asam Lemak	26
3.5. Rancangan Percobaan	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Pembuatan Fatty Acid Ethyl Ester (FAEE)	28
4.2. Pengaruh Rasio FAEE terhadap Urea pada Berat Fraksi Cair dan Fraksi Padat	29
4.3. Pengaruh Rasio FAEE terhadap Urea pada Kandungan Karotenoid	30
4.4. Pengaruh Rasio FAEE terhadap Urea pada Pemulihan Karotenoid	32
4.5. Profil Asam Lemak	34
4.6. Pengaruh Rasio FAEE terhadap Urea pada Komposisi Asam Lemak	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	47