

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Stearin Lemak Ayam	5
2.2 Stearin Minyak Sawit.....	6
2.3 Pelarut t-butanol.....	8
2.4 Gliserol.....	10
2.5 Katalis Kimia	11
2.6 Reaksi Gliserolisis	12
2.7 Faktor Yang Mempengaruhi Reaksi Gliserolisis	13
2.8 Emulsifier.....	15
2.9 Monoasilgliserol dan Diasilgliserol sebagai Emulsifier	18
2.9.1 Monoasilgliserol	18
2.9.2 Diasilgliserol	20
2.10 Hipotesis	24
METODE PENELITIAN.....	25

3.1 Bahan	25
3.2 Alat.....	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.4 Tahapan Penelitian.....	26
3.5 Skema Alat.....	29
3.6 Diagram Alir	30
3.5.1 Pembuatan Stearin Ayam.....	30
3.5.2 Penentuan Rasio Stearin : Pelarut (b/v) Terbaik.....	32
3.5.3 Penentuan Rasio Stearin Sawit : Stearin Ayam (b/b) Terbaik	33
3.7 Analisa	34
3.6.1 Uji Kadar Air (AOAC 2005)	34
3.6.2 Uji Asam Lemak Bebas	34
3.6.3 Analisis Thin Layer Chromatography.....	35
3.6.4 Uji Kapasitas Emulsi.....	36
3.6.5 Uji Stabilitas Emulsi	37
3.6.6 Pengujian Titik Leleh (AOAC 920.157).....	37
3.8 Rancangan Percobaan	38
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Hasil Stearin Ayam dari Rendering dan Fraksinasi Lemak Ayam	39
4.2 Analisis Kimia Bahan Baku.....	40
4.3 Penentuan Rasio Stearin : Pelarut Terbaik.....	41
4.4 Penentuan Rasio Stearin Sawit : Stearin Ayam Terbaik.....	43
4.5 Karakterisasi Monoasilgliserol dan Diasilgliserol sebagai Emulsifier	46
PENUTUP	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	58
Lampiran 1 Hasil analisis kimia bahan baku	58
Lampiran 2 Hasil uji karakteristik emulsifier	59
Lampiran 3 Hasil uji <i>Thin Layer Chromatography</i>	60
Lampiran 4. Hasil Analisa Statistik	65