

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR.....	i
JUDUL	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR ISTILAH	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kelapa.....	4
2.2. Buah Kelapa.....	4
2.3. Daging Buah Kelapa.....	6
2.4. Santan	7
2.4.1. Emulsi	8
2.4.2. Sifat Emulsi.....	9
2.4.3. Teknik Pemecahan Emulsi.....	10
2.5. <i>Virgin coconut oil</i>	11
2.6. Teknik Pengolahan <i>Virgin coconut oil</i>	14
2.7. Metode Enzimatis	16
2.7.1. Fungsi Enzim	17
2.7.2. Mekanisme Kerja Enzim.....	17
2.7.3. Isolasi Enzim.....	19
2.7.4. Enzim Protease.....	20
2.8. Kepiting Sawah (<i>P. maculate</i>).....	21
2.9. Asam Lemak.....	23
2.10. Manfaat <i>Virgin coconut oil</i>	24
2.11. Standar Mutu <i>Virgin coconut oil</i>	26
2.12. Hipotesa	27
III. METODE PENELITIAN.....	29
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	29
3.1.1. Bahan Penelitian.....	29

3.1.2. Alat Penelitian.....	29
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
3.3. Rancangan Penelitian.....	30
3.4. Variabel Penelitian.....	30
3.5. Pelaksanaan Penelitian.....	31
3.5.1. Ekstraksi <i>Crude Enzim Protease Kepiting Sawah (P. maculata)</i>	32
3.5.2. Ekstraksi Santan	33
3.5.3. Ekstraksi <i>Virgin coconut oil</i>	35
3.6. Metode Analisa.....	36
3.6.1. Aktivitas <i>Crude Enzim Protease</i>	36
3.6.2. Rendemen VCO	37
3.6.3. Kadar Air.....	37
3.6.4. Kadar Asam Lemak Bebas.....	37
3.6.5. Angka Peroksida	38
3.6.6. Angka Penyabunan.....	38
3.6.7. Angka Iodin.....	39
3.6.8. Profil Asam Lemak	39
3.7. Analisa Statistik	40
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Pengaruh Suhu Inkubasi Terhadap Aktivitas <i>Crude Enzim Protease Kepiting Sawah (P.maculate)</i>	41
4.2. Rendemen <i>Virgin coconut oil</i>	43
4.3. Kadar Air <i>Virgin coconut oil</i>	47
4.4. Kadar Asam Lemak Bebas <i>Virgin Coconut Oil</i>	49
4.5. Angka Peroksida <i>Virgin coconut oil</i>	52
4.6. Angka Penyabunan <i>Virgin Coconut Oil</i>	56
4.7. Angka Iodin <i>Virgin Coconut Oil</i>	58
4.8. Warna <i>Virgin coconut oil</i>	60
4.9. Konsentrasi Asam Lemak <i>Virgin coconut oil</i>	62
4.9.1. <i>Short Chain Fatty Acid (SCFA)</i>	64
4.9.2. <i>Medium Chain Fatty Acid (MCFA)</i>	65
4.9.3. <i>Long Chain Fatty Acid (LCFA)</i>	67
4.10. Karakteristik <i>Virgin coconut oil</i>	68
V. KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1. Kesimpulan	70
5.2. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	78