

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| HALAMAN PERYATAAN | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| INTISARI | xiv |
| ABSTRACT | xv |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 <i>Refined Bleazed Deoderized Palm Stearin (RBDPS)</i> | 5 |
| 2.2 <i>Refined Bleazed Deoderized Palm Olein (RBDPO)</i> | 6 |
| 2.3 Digliserida..... | 7 |
| 2.4 <i>Cocoa Butter Replacer (CBR)</i> | 9 |
| 2.5 Gliserolisis | 9 |

| | | |
|---|---|-----------|
| 2.6 | Katalis <i>Sodium Methoxide</i> | 11 |
| 2.7 | Gliserol..... | 12 |
| 2.8 | <i>Melting Point</i> (MP) | 13 |
| 2.9 | Emulsifier..... | 14 |
| 2.10 | Hipotesis | 16 |
| BAB III. METODE PENELITIAN | | 18 |
| 3.1 | Bahan | 18 |
| 3.2 | Alat..... | 18 |
| 3.3 | Waktu dan Tempat Penelitian..... | 18 |
| 3.4 | Pelaksanaan Penelitian..... | 19 |
| 3.4.1 | Reaksi Gliserolisis | 19 |
| 3.4.2 | Deaktivasi Katalis..... | 20 |
| 3.4.3 | Penghilangan Katalis dan Sisa Gliserol..... | 21 |
| 3.5 | Analisis Pada Produk Gliserolisis..... | 21 |
| 3.5.1 | Analisis <i>Thin Layer Chromatography</i> (TLC)..... | 21 |
| 3.5.2 | Penentuan <i>Slip Melting Point</i> | 22 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | | 23 |
| 4.1 | Penentuan Waktu Reaksi | 23 |
| 4.2 | Pengaruh <i>Molecular Sieve</i> (MS) Terhadap <i>Kadar Free Fatty Acid</i> (FFA)..... | 25 |
| 4.3 | Pengaruh Rasio Substrat (Stearin:Olein) Terhadap Kadar Monogliserida, Digliserida,Trigliserida dan <i>Free Fatty Acid</i> (FFA) ... | 27 |
| 4.3.1 | Monogliserida..... | 27 |
| 4.3.2 | Digliserida | 28 |

| | | |
|-----------------------------|---|----|
| 4.3.3 | Trigliserida | 30 |
| 4.3.4 | <i>Free Fatty Acid</i> (FFA)..... | 31 |
| 4.4 | Pengaruh Penambahan Katalis <i>Sodium Methoxide</i> 1% dan 3% Pada Kadar Monogliserida, Digliserida, Trigliserida dan <i>Free Fatty Acid</i> (FFA)..... | 33 |
| 4.4.1 | Monogliserida..... | 33 |
| 4.4.2 | Digliserida | 33 |
| 4.4.3 | Trigliserida | 34 |
| 4.4.4 | <i>Free Fatty Acid</i> (FFA)..... | 37 |
| 4.5 | Pengaruh Penambahan Katalis <i>Sodium Methoxide</i> 1% dan 3% Pada <i>Slip Melting Point</i> | 39 |
| 4.6 | Pengaruh Penambahan Katalis <i>Sodium Methoxide</i> 1% dan 3% Pada <i>Melting Point</i> | 41 |
| BAB V. PENUTUP | | 45 |
| 5.1 | Kesimpulan | 45 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 46 |
| LAMPIRAN | | 52 |