

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Buah Kelapa.....	6
2.2. Kulit Ari Kelapa.....	10
2.3. Santan.....	10
2.4. Minyak Kelapa.....	12
2.5. Ketengikan Minyak.....	21
2.5.1. Ketengikan minyak karena reaksi oksidasi.....	22
2.5.2. Ketengikan minyak karena reaksi hidrolisis.....	22
2.5.3. Ketengikan minyak karena reaksi enzimatis.....	23
2.6. Hipotesis.....	24
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1. Bahan dan Alat.....	25
3.1.1. Bahan.....	25
3.1.2. Alat.....	25

3.2. Tahapan Penelitian.....	26
3.2.1. Pembuatan minyak kelapa.....	26
3.2.2. Karakterisasi sifat fisik dan kimia minyak kelapa.....	30
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	34
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	34
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1. Rendemen minyak kelapa.....	35
4.2. Kadar air minyak kelapa.....	37
4.3. Warna minyak kelapa.....	39
4.4. Angka asam minyak kelapa.....	44
4.5. Angka peroksida minyak kelapa.....	47
4.6. Angka iod minyak kelapa.....	49
4.7. Angka penyabunan minyak kelapa.....	51
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1. Kesimpulan.....	54
5.2. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	60