

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Perumusan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tanaman Kelapa.....	7
2.2. Santan	12
2.3. Produksi Minyak Kelapa	15
2.4. Blondo	26
2.5. Kulit Ari Kelapa	27
2.6. Analisa Proksimat.....	27
2.7. Hipotesis	35
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	37
3.1. Bahan dan Alat	37

3.2. Metode.....	38
3.2.1. Pembuatan minyak kelapa dan pemisahan blondo.....	38
3.2.2. Prosedur analisa sifat fisik dan kimia.....	42
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	50
3.4. Rancangan percobaan dan analisa data	50
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1. Kadar Air.....	52
4.2. Kadar Abu	54
4.3. Kadar Minyak.....	56
4.4. Kadar Protein.....	59
4.5. Kadar Karbohidrat.....	62
4.6. Warna	64
4.7. <i>Yield</i> Produksi	69
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
5.1. Kesimpulan.....	73
5.2. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	78



Gambar 2.1. Bagian-bagian buah kelapa	12
Gambar 2.2. Mekanisme pemisahan santan	20
Gambar 2.3. Proses pemisahan minyak dari krim santan	21
Gambar 3.1. Diagram alir pembuatan sampel blondo.....	40
Gambar 3.2. Diagram alir pembuatan sampel blondo kontrol	41
Gambar 4.1. Kadar air blondo tanpa dan menggunakan kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	53
Gambar 4.2. Kadar abu blondo tanpa dan menggunakan kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	56
Gambar 4.3. Kadar minyak blondo tanpa dan menggunakan kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	58
Gambar 4.4. Kadar protein blondo tanpa dan menggunakan kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	60
Gambar 4.5. Kadar karbohidrat blondo tanpa dan menggunakan kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	64
Gambar 4.6. Nilai L warna blondo tanpa dan menggunakan kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	66
Gambar 4.7. Blondo tanpa kulit ari pemanasan 45, 60, dan 75 menit suhu 100°C.....	67
Gambar 4.8. Blondo dengan kulit ari pemanasan 45, 60, dan 75 menit suhu 100°C.....	68
Gambar 4.9. Blondo kontrol dengan kulit ari dan tanpa kulit ari (pemanasan 4,5 jam pada suhu 100°C)	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi nutrisi santan murni dan santan dengan penambahan air	14
Tabel 2.2. Jenis dan jumlah asam lemak dalam minyak kelapa.....	16
Tabel 2.3. Jumlah minyak yang diperoleh dari santan dengan penambahan air.....	18
Tabel 2.4. Komposisi kimia santan dan krim santan	20
Tabel 2.5. Kandungan komposisi pada blondo minyak kelapa.....	26
Tabel 2.6. Jenis mineral dalam blondo.....	27
Tabel 2.7. Faktor konversi N beberapa bahan.....	31
Tabel 2.8. Jenis asam amino esensial dan non esensial dalam konsentrat protein kelapa	32
Tabel 2.9. Kadar abu beberapa bahan	35
 Tabel 4.1. Kadar air sampel blondo dengan kulit ari dan tanpa kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C	 52
Tabel 4.2. Kadar abu sampel blondo dengan kulit ari dan tanpa kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C	 55
Tabel 4.3. Kadar minyak sampel blondo dengan kulit ari dan tanpa kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	 57
Tabel 4.4. Kadar protein sampel blondo dengan kulit ari dan tanpa kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	 60
Tabel 4.5. Kadar karbohidrat sampel blondo dengan kulit ari dan tanpa kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	 63
Tabel 4.6. Nilai L, a, dan b warna sampel blondo dengan kulit ari dan tanpa kulit ari dengan pemanasan 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C.....	 65
Tabel 4.7. <i>Yield</i> blondo dari produksi minyak kelapa dengan santan kental	69
Tabel 4.8. <i>Yield</i> minyak kelapa dari hasil pemerasan blondo	71
Tabel 4.9. <i>Yield</i> minyak kelapa hasil produksi menggunakan santan kental	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto blondo dengan dan tanpa kulit ari pada pemanasan 45, 60, dan 75 menit beserta kontrol	78
Lampiran 2. Analisa statistik sifat fisiokimia blondo	82