

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I Pendahuluan	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II Tinjauan Pustaka	6
2.1 Stearin Sawit.....	6
2.2 Lemak ayam (stearin ayam)	7
2.3 Gliserol	9
2.4 Katalis kimia (NaOH)	10
2.5 Gliserolisis.....	11
2.6 Faktor yang mempengaruhi gliserolisis	14
2.7 MDAG (mono- dan diasilgliserol)	15
2.8 Emulsifier	18
2.9 <i>Cocoa butter replacer</i>	19
2.10 <i>Centrifugal contactor</i>	20
2.11 Hipotesis.....	21
BAB III Bahan dan Metode Penelitian	22
3.1 Bahan.....	22
3.2 Alat	23
3.3 Waktu dan tempat penelitian	24

3.4	Tahapan penelitian	24
3.4.1	Pembuatan stearin ayam.....	24
3.4.2	Sintesis mono- dan diasilgliserol	25
3.5	Skema Alat	28
3.6	Analisis	29
3.6.1	Uji kadar air.....	29
3.6.2	Analisis kandungan asam lemak bebas	30
3.6.3	Analisis <i>thin layer chromatography</i> (TLC)	30
3.6.4	Uji titik leleh (<i>slip melting point & melting point</i>)	32
3.6.5	Penentuan kapasitas dan stabilitas emulsi.....	33
3.6.6	Uji Tekstur	34
3.7	Rancangan percobaan	34
BAB IV	Hasil Penelitian dan Pembahasan	37
4.1	Persiapan sampel (stearin ayam)	37
4.2	Karakterisasi bahan baku.....	38
4.3	Penentuan konsentrasi katalis terbaik.....	40
4.4	Penentuan rasio terbaik	42
4.5	Penentuan waktu optimum	45
4.6	Analisis karakter produk akhir dari perlakuan katalis, rasio stearin ayam:sawit serta waktu reaksi yang terbaik.....	47
BAB V	Kesimpulan dan Saran	51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran	51
	Daftar Pustaka	52
	LAMPIRAN	58