

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Stearin Ayam	6
2.2 Stearin Sawit	7
2.3 Gliserol	8
2.4 Emulsi	9
2.5 Katalis NaOH	10
2.6 Monoasilgliserol	10
2.7 Diasilgliserol	12
2.8 <i>Cocoa Butter</i>	13
2.9 Emulsifier	14
2.10 Gliserolisis	15
2.11 Faktor yang Mempengaruhi Gliserolisis	16
2.12 <i>Centrifugal Contactor Reactor</i>	18
2.13 Hipotesis	19
METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan	20
3.2 Alat	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Tahapan Penelitian	21
3.4.1 Pembuatan stearin ayam	21
3.4.2 Reaksi gliserolisis	23
3.4.3 Karakterisasi produk MAG dan DAG	25
3.5 Skema Alat	25
3.6 Analisis	26
3.6.1 Uji kadar air	26
3.6.2 Uji asam lemak bebas	27
3.6.3 Analisis <i>Thin Layer Chromatography</i>	28
3.6.4 Uji kapasitas emulsi	29
3.6.5 Uji stabilitas emulsi	30
3.6.6 Pengujian titik leleh	30
3.6.7 Uji <i>hardness</i>	31
3.7 Rancangan Percobaan	31



HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Pembuatan Sampel Stearin Ayam.....	34
4.2 Analisis Kimia Bahan Baku	34
4.3 Penentuan Kecepatan Pengadukan dan Waktu Reaksi Terbaik.....	36
4.4 Penentuan Suhu Reaksi Terbaik	40
4.5 Analisis Karakteristik Produk	42
4.5.1 Analisis karakteristik produk sebagai CBR	42
4.5.2 Analisis karakteristik produk sebagai emulsifier	44
PENUTUP	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	51