

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ixx
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	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. Cocoa Butter.....	6
2.2. Gliserol	8
2.3. Mono- dan Diasilgliserol.....	11
2.4. Monoasilgliserol.....	11
2.5. Diasilgliserol	13
2.6. Natrium Metoksida.....	15
2.7. Gliserolisis.....	16
2.8. Hipotesis.....	18
BAB III: METODE PENELITIAN	19
3.1. Bahan.....	19
3.2. Alat	19
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4. Tahapan Penelitian	20
3.4.1. Pembuatan Stearin Ayam.....	20
3.4.2. Sintesis Mono- dan Diasilgliserol	22

3.4.3.	Karakterisasi Produk Monoasilgliserol dan Diasilgliserol.....	25
3.5.	Skema Alat	25
3.6.	Prosedur Analisa.....	26
3.6.1.	Analisis Kadar Air (AOAC 2005).....	26
3.6.2.	Analisis Asam Lemak Bebas	27
3.6.3.	Analisis TLC (Thin Layer Chromatography)	28
3.6.4.	Pengujian Slip Melting Point dan Melting Point	29
3.6.5.	Uji Kapasitas Emulsi.....	30
3.6.6.	Uji Stabilitas Emulsi	30
3.7.	Rancangan Percobaan.....	31
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1.	Pembuatan Stearin Ayam	34
4.2.	Karakterisasi Bahan Baku	35
4.3.	Penentuan Konsentrasi Katalis Terbaik	36
4.4.	Penentuan Suhu Reaksi Terbaik.....	40
4.5.	Analisis Karakter Produk dari Perlakuan Terbaik.....	44
BAB V: PENUTUP		47
5.1.	Kesimpulan.....	47
5.2.	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN.....		52