

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT .....	xi
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tiwul Ayu.....	5
2.2. Kelapa.....	7
2.3. Minyak Kelapa .....	8
2.4. Kerusakan Minyak Kelapa Penyebab Munculnya Odor <i>Rancid</i> / Tengik ....	9
2.4.1. Reaksi oksidasi penyebab ketengikan oksidasi .....	10
2.4.2. Pengaruh kadar air terhadap reaksi oksidasi dan ketengikan oksidasi .....	12
2.4.3. Reaksi hidrolisis penyebab ketengikan hidrolisis.....	13
2.4.4. Pengaruh pH terhadap reaksi hidrolisis .....	14
2.5. Enzim Lipase Endogenus Pada Kelapa .....	15
2.6. <i>Blanching</i> .....	16

2.6.1.	Pengaruh <i>blanching</i> terhadap enzim.....	16
2.6.2.	Pengaruh <i>blanching</i> terhadap warna.....	17
2.7.	Uji Organoleptik <i>Rate All That Apply</i> (RATA).....	18
2.8.	Hipotesis.....	19
BAB III. METODE PENELITIAN.....		20
3.1.	Bahan.....	20
3.2.	Alat.....	20
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
3.4.	Rancangan Percobaan.....	21
3.5.	Prosedur Penelitian.....	21
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		28
4.1.	Pengaruh Waktu <i>Blanching</i> Terhadap Warna Kelapa Parut Selama 2 Hari Penyimpanan.....	28
4.2.	Pengaruh Waktu <i>Blanching</i> Terhadap Kadar air Kelapa Parut Selama 2 Hari Penyimpanan.....	32
4.3.	Pengaruh Waktu <i>Blanching</i> Terhadap pH Santan Kelapa Parut Selama 2 Hari Penyimpanan.....	33
4.4.	Pengaruh Waktu <i>Blanching</i> Terhadap Asam Lemak Bebas (ALB) Santan Kelapa.....	34
4.5.	Evaluasi Sensoris untuk Mengetahui Pengaruh <i>Blanching</i> Terhadap Atribut Odor Tiwul Ayu.....	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		43
5.1.	Kesimpulan.....	43
5.2.	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....		45

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komponen Gizi Produk Tiwul Ayu ‘Mbok Sum’ .....	7
Tabel 2.	Komponen Gizi Kelapa Setengah tua.....	9
Tabel 3.	Persebaran asam lemak penyusun minyak kelapa .....	10
Tabel 4.	Laju oksidasi relatif berdasarkan jumlah ikata rangkap .....	10
Tabel 5.	Kode yang digunakan dalam preparasi sampel .....	28
Tabel 6.	Atribut odor yang dinilai pada uji organoleptik .....	29
Tabel 7.	Nilai L sampel kelapa parut selama penyimpanan 48 jam .....	30
Tabel 8.	Nilai a sampel kelapa parut selama penyimpanan 48 jam .....	31
Tabel 9.	Nilai b sampel kelapa parut selama penyimpanan 48 jam .....	32
Tabel 10.	Nilai $\Delta E$ sampel kelapa parut selama penyimpanan 48 jam .....	32
Tabel 11.	Nilai kadar air sampel kelapa parut selama penyimpanan 48 jam	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tiwul Ayu ‘Mbok Sum’ .....	6
Gambar 2.	Mekanisme radikal bebas reaksi oksidasi asam linoleat.....	12
Gambar 3.	Mekanisme reaksi dekomposisi <i>hydroperoxide</i> .....	13
Gambar 4.	Reaksi hidrolisis pada minyak .....	16