

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Kebaharuan Penelitian	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Larva <i>Oryctes rhinoceros</i> L.	7
2.2. Lemak Larva <i>Oryctes rhinoceros</i> L.	9
2.3. <i>Palm Stearin</i>	11
2.4. Interesterifikasi Enzimatis.....	13
2.5. Lipase <i>Rhizomucor miehei</i>	17
2.6. Immobilisasi Enzim	19
2.7. Modifikasi Permukaan Matrix.....	22
2.8. <i>Cocoa Butter</i>	24
2.9. <i>Cocoa Butter Alternative</i>	26
2.10. Hipotesis Penelitian.....	29

BAB 3. METODE PENELITIAN	30
3.1. Bahan Penelitian	30
3.2. Alat Penelitian	31
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.4. Tahapan Penelitian	32
3.4.1. Penelitian Tahap Pertama	34
A. Ekstraksi OKL dan OKS.....	34
B. Analisis Bilangan Peroksida.....	35
C. Analisis Bilangan p-Anisidin.....	36
D. Analisis Total Oksidasi.....	37
E. Analisis Komposisi Asam Lemak.....	37
F. Analisis Bilangan Iodin.....	38
G. Analisis <i>Slip Melting Point</i>	39
H. Analisis <i>Hardness</i>	40
I. Analisis Warna.....	40
3.4.2. Penelitian Tahap Kedua	40
A. Preparasi Matriks	40
B. Modifikasi Matriks Secara Hidrofobik	41
C. Immobilisasi Lipase <i>Rhizomucor miehei</i>	41
D. Interesterifikasi Enzimatis PS dan OKS	42
E. Analisis Komposisi Asam Lemak	43
F. Analisis Polimorfisme Kristal Lemak	44
G. Analisis Morfologi Permukaan Kristal Lemak	45
H. Analisis Karakteristik Suhu Kristalisasi dan Pelelehan	45
I. Analisis <i>Solid Fat Content</i>	46
J. Analisis <i>Slip Melting Point</i>	46
K. Analisis <i>Hardness</i>	47
L. Analisis Warna	47
M. Analisis Statistik	47

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1. Tahap I : Evaluasi karakteristik OKL dan OKS sebagai bahan baku pembuatan CBA	49
4.1.1. Bilangan Peroksida, Bilangan p-Anisidin, dan Bilangan Total Oksidasi	49
4.1.2. Komposisi Asam Lemak	51
4.1.3. Bilangan Iodin	53
4.1.4. <i>Slip Melting Point</i>	54
4.1.5. <i>Hardness</i>	55
4.1.6. Warna	56
4.1.7. Kesimpulan Tahap 1	56
4.2. Tahap II : Investigasi pengaruh rasio PS dan OKS terhadap sifat fisikokimia CBA yang dihasilkan.....	57
4.2.1. Komposisi Asam Lemak.....	57
4.2.2. Polimorfisme Kristal Lemak.....	59
4.2.3. Morfologi Permukaan Kristal Lemak.....	61
4.2.4. Karakteristik Suhu Kristalisasi dan Pelelehan.....	62
4.2.5. <i>Solid Fat Content</i>	66
4.2.6. <i>Slip Melting Point</i>	68
4.2.7. <i>Hardness</i>	69
4.2.8. Warna.....	71
4.2.9. Kesimpulan Tahap 2.....	72
BAB 5. PENUTUP	73
5.1. Kesimpulan	73
5.2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	83