

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
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Minyak Sawit dan Minyak Sawit Merah.....	8
2.2 Karoten.....	10
2.3 Selai Cokelat.....	12
2.4 <i>Butter</i>	14
2.5 <i>Oleogel</i>	16
2.6 <i>Bees Wax</i> (BW).....	19
2.7 <i>Monoacylglycerol</i> (MAG).....	20
2.8 Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Bahan Penelitian.....	23
3.2 Alat Penelitian.....	23
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.4 Tahapan Penelitian.....	25
3.4.1. Karakterisasi Karoten Minyak Sawit Merah.....	26
3.4.2. Penetapan Formula dan Pembuatan Selai Cokelat Standar.....	27
3.4.3. Penetapan Formula Selai Cokelat dengan Penggantian Minyak Sawit Merah (MSM) dan <i>Oleogel</i>	29
3.4.4. Pembuatan <i>Oleogel</i> Minyak Sawit Merah (MSM) dengan <i>Gelator Bees Wax</i> (BW) dan <i>Monoacylglycerol</i> (MAG).....	30
3.4.5. Pembuatan Selai Cokelat dengan Penggantian Minyak Sawit Merah (MSM) dan <i>Oleogel</i>	32
3.5 Metode Analisis.....	32
3.5.1 Tekstur.....	32
3.5.2 <i>Oil Loss</i> (OL).....	33
3.5.3 Analisis Warna.....	33
3.5.4 Uji Kenampakan Mikroskopis.....	35
3.5.5 Analisis Termal.....	35

3.5.6	Kadar Lemak	36
3.5.7	Kadar Karoten	37
3.6	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Karakterisasi Kadar Karoten Minyak Sawit Merah (MSM)	39
4.2	Formulasi Selai Cokelat Standar (SC-100B)	39
4.2.1.	Tekstur	40
4.2.2.	<i>Oil Loss</i> (OL)	43
4.2.3.	Warna	43
4.2.4.	Kadar Lemak	44
4.3	Penetapan Formula Selai Cokelat Penggantian Minyak Sawit Merah (MSM) dan <i>Oleogel</i>	44
4.3.1.	Penentuan Persentase <i>Butter Replacement</i>	44
4.3.2.	Penentuan Konsentrasi <i>Bees Wax</i> (BW) dan <i>Monoacylglycerol</i> (MAG)	45
4.4	Pembuatan <i>Oleogel</i> Minyak Sawit Merah (MSM)	46
4.4.1.	<i>Hardness</i>	47
4.4.2.	<i>Oil Loss</i> (OL)	49
4.5	Pembuatan Selai Cokelat Penggantian Minyak Sawit Merah (MSM) dan <i>Oleogel</i>	51
4.5.1.	Tekstur Selai Cokelat Penggantian MSM dan <i>Oleogel</i>	52
4.5.2.	<i>Oil Loss</i> (OL) Selai Cokelat Penggantian MSM dan <i>Oleogel</i>	56
4.5.3.	Warna Selai Cokelat Penggantian MSM dan <i>Oleogel</i>	59
4.5.4.	Kenampakan Mikroskopis <i>Oleogel</i> Konsentrasi Terbaik	62
4.5.5.	Analisis Termal Selai Cokelat	65
4.5.6.	Kadar Lemak	69
4.5.7.	Kadar Karoten Selai Cokelat	70
4.6	Penentuan Selai Cokelat Terbaik Berdasarkan Karakteristik Fisik	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		75
5.1	Kesimpulan	75
5.2	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA		78
LAMPIRAN		86