



## DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b>	iv
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	x
<b>INTISARI</b>	xi
<b>ABSTRACT</b>	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Produksi minyak kelapa	4
II.1.2 Protein	6
II.1.3 Blondo	8
II.1.4 Analisis proksimat	9
II.1.5 Analisis asam amino	12
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancang Penelitian	13
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	13
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	13
II.2.3 Rancangan penelitian	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	15
III.1 Bahan	15
III.2 Peralatan	15
III.3 Prosedur	15
III.3.1 Tahap pembuatan blondo	15
III.3.2 Analisis proksimat	16
III.3.3 Penentuan asam amino	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	20
IV.1 Pembuatan Blondo dari Kelapa	20
IV.2 Analisis Proksimat	20
IV.2.1 Kadar abu	22
IV.2.2 Kadar air	23
IV.2.3 Kadar minyak	24
IV.2.4 Kadar protein	25
IV.2.5 Kadar karbohidrat	27
IV.3 Penentuan Komposisi Asam Amino	27
IV.3.1 Hidrolisis protein	27
IV.3.2 Identifikasi asam amino	28



<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	35
V.1 Kesimpulan	35
V.2 Saran	35
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	36
<b>LAMPIRAN</b>	40