

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Minyak kelapa	5
II.1.2 <i>Virgin coconut oil</i> (VCO)	6
II.1.3 Metode pembuatan VCO	7
II.1.4 Kualitas VCO	9
II.1.5 Standar kualitas VCO	11
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	12
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	12
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	12
II.2.3 Rancangan penelitian	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
III.1 Bahan	14
III.2 Alat	14
III.3 Prosedur Penelitian	14
III.3.1 Pembuatan minyak kelapa	14
III.3.2 Uji sifat fisika dan kimia minyak kelapa	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
IV.1 Proses Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)	19
IV.2 Pengaruh Waktu Pendiaman Krim Santan terhadap Persen Hasil Produk	20
IV.3 Penentuan Warna dan Aroma	21
IV.4 Penentuan Kadar Air	22
IV.5 Penentuan Turbiditas	23
IV.6 Penentuan Viskositas	23
IV.7 Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas (FFA)	24
IV.8 Penentuan Bilangan Peroksida	25
IV.9 Analisis Komposisi Asam Lemak	26
IV.10 Analisis Vitamin E	28
IV.11 Karakteristik Kualitas VCO	29



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Pembekuan dan Analisis Kualitas Produk yang
Dihasilkan**

DINA TIFA DEMAS, Dra. Ani Setyopratiwi, M.Si.; M. Fajar Pradipta, S.Si., M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	31
V.1 Kesimpulan	31
V.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35