



DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
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 <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)	5
II.1.2 Pembuatan VCO	7
II.1.3 Kualitas VCO	8
II.1.4 Standar kualitas VCO	12
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	13
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	13
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	13
II.2.3 Rancangan penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
III.1 Bahan	15
III.2 Alat	15
III.3 Prosedur Penelitian	15
III.3.1 Pembuatan minyak kelapa	15
III.3.2 Analisis kualitas minyak kelapa	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
IV.1 Proses Pembuatan Minyak Kelapa	21
IV.2 Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Kuantitas Minyak Kelapa	22
IV.3 Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minyak Kelapa	24
IV.3.1 Penentuan warna dan aroma	24
IV.3.2 Penentuan kadar air	25
IV.3.3 Penentuan viskositas	26
IV.3.4 Penentuan turbiditas	28
IV.3.5 Penentuan kadar asam lemak bebas	28
IV.3.6 Penentuan bilangan peroksida	30
IV.3.7 Analisis vitamin E	32
IV.3.8 Analisis komposisi asam lemak penyusun	34
IV.3.9 Karakteristik kualitas VCO	38



BAB V KESIMPULAN	40
V.1 Kesimpulan	40
V.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45