

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
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	3
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Virgin Coconut Oil	5
II.1.2 Metode pembuatan VCO	7
II.1.3 Pengujian sifat fisika dan kimia VCO	10
II.1.4 Standar kualitas dan kuantitas VCO	12
II.2 Perumusan Hipotesis	13
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	13
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	14
II.3 Rancangan penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
III.1 Bahan	16
III.2 Alat	16
III.3 Prosedur penelitian	16
III.3.1 Tahapan pembuatan minyak	16
III.3.2 Uji sifat fisika dan kimia	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
IV.1 Prinsip pembuatan VCO	21
IV.2 Hasil analisis VCO	21
IV.2.1 Volume VCO	23
IV.2.2 Rendemen VCO	24
IV.2.3 Warna dan aroma VCO	25
IV.2.4 Kadar air	26
IV.2.5 Turbiditas	26
IV.2.6 Viskositas	27
IV.2.7 Angka peroksida	28
IV.2.8 Kadar FFA	29
IV.2.9 Uji vitamin E	33

IV.2.10 Kandungan asam lemak jenuh dan tidak jenuh	35
IV.3 Kuantitas dan kualitas VCO	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	44