

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	ii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Pengganti lemak coklat.....	4
2.2. <i>Palm Stearin</i>	4
2.3. <i>Palm Olein</i>	5
2.4. Gliserol	6
2.5. Katalis NaOH	6
2.6. Tert-butanol	7
2.7. Emulsifier	8
2.8. Gliserolisis.....	9
2.9. Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Bahan.....	13
3.2. Alat	13
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.4. Tahapan Penelitian	14
3.4.1. Penelitian pendahuluan (menentukan waktu reaksi)	14

3.4.2.	Penelitian utama I (menentukan bentuk pengaduk dan kecepatan agitasi optimal)	14
3.4.3.	Penelitian utama II (menentukan rasio terbaik antara minyak dan solven).....	15
3.4.4.	Penelitian utama III (produksi DAG dengan proses optimal)	15
3.5.	Skema Penelitian	18
3.5.1.	Penentuan waktu reaksi terbaik	18
3.5.2.	Penentuan bentuk pengaduk dan kecepatan agitasi optimal	19
3.5.3.	Penentuan rasio minyak dan solven optimal.....	20
3.6.	Tahapan Analisis	21
3.7.	Rancangan percobaan.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		26
4.1.	Penentuan waktu terbaik	26
4.2.	Penentuan bentuk pengaduk dan kecepatan agitasi terbaik.....	29
4.3.	Penentuan rasio terbaik antara minyak dan t-butanol	32
4.4.	Karakter produk.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		38
5.1.	Kesimpulan.....	38
5.2.	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN.....		43