

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Palm Stearin</i>	4
2.2. <i>Palm Olein</i>	5
2.3. Diasilgliserol	6
2.4. Lipase	6
2.5. Gelombang Ultrasonik	9
2.6. Gliserolisis	10
2.7. Hipotesis	11
BAB III	12
METODE PENELITIAN.....	12
3.1. Bahan	12
3.2. Alat	12
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.4. Tahapan Penelitian.....	13

3.4.1. Gliserolisis Enzimatis	15
3.4.2. Penentuan Profil Gliserida dengan <i>Thin Layer Chromatography</i> 16	
3.4.3. Penentuan <i>Slip Melting Point</i> dan <i>Melting Point</i>	17
3.5. Skema Alat.....	17
3.6. Rancangan Percobaan	18
BAB IV	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Pengaruh Waktu Reaksi terhadap Konsentrasi Mono-, Di-, dan Triasilgliserol menggunakan Ultrasonikator dan <i>Shaker Waterbath</i>	19
4.2. Pengaruh Konsentrasi Enzim terhadap Kenaikan Diasilgliserol	22
4.3. Pengaruh Alat Ultrasonikator dan <i>Shaker Waterbath</i> terhadap Kenaikan Diasilgliserol.....	24
4.4. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Jenis Alat Reaksi Gliserolisis Enzimatis terhadap <i>Slip Melting Point</i> dan <i>Melting Point</i> Produk.....	28
BAB V	31
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	35
Lampiran 1. Data Analisis <i>Thin Layer Chromatography</i>	35
Lampiran 2. Data Analisis <i>Slip Melting Point</i> dan <i>Melting Point</i> Produk.....	43
Lampiran 3. Data Analisis Statistik	45