



DAFTAR ISI

PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Ciri-ciri morfologi kelapa sawit	4
II.1.2 Inti kelapa sawit	4
II.1.3 Minyak inti kelapa sawit	5
II.1.4 <i>Medium chain triglyceride</i> (MCT)	8
II.1.5 Sifat fisik dan kimia minyak inti sawit	10
II.1.6 Sistem emulsi	12
II.1.7 Garam NaCl dan CaCl ₂	14
II.1.8 Sifat koligatif: penurunan titik beku	14
II.1.9 Vanila	15
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	16
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	16
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	16
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	17
II.2.4 Rancangan penelitian	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
III.1 Bahan	18
III.2 Peralatan	18
III.3 Prosedur	18
III.3.1 Pembuatan minyak inti sawit murni	18
III.3.2 Uji analisis sifat fisik dan kimia minyak inti sawit murni	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
IV.1 Proses pembuatan minyak inti sawit murni dengan penggaraman	22
IV.2 Rendemen minyak inti sawit murni	25
IV.3 Penentuan kadar air	26
IV.4 Penentuan kadar asam lemak bebas	27
IV.5 Pengamatan warna dan aroma minyak inti sawit murni	29
IV.6 Penentuan turbiditas minyak inti sawit murni	31
IV.7 Penentuan viskositas minyak inti sawit murni	31
IV.8 Penentuan densitas minyak inti sawit murni	32



PEMBUATAN MINYAK INTI SAWIT MURNI DENGAN METODE PENGHARAMAN

NANDYA ARIFKA P, Dra. Ani Setyopratiwi, M.Si.; Dr. Akhmad Syoufian

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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

IV.9 Analisis komposisi asam lemak	33
IV.10 Pengaruh penambahan perasa vanila	36
BAB V KESIMPULAN	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	45