

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
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. Minyak kelapa	4
II.1.2. Asam lemak	5
II.1.3. Metode pembuatan VCO	6
II.1.4. Transesterifikasi	8
II.1.5 Reaksi Perengkahan	9
II.1.6. Pengujian sifat fisika dan kimia pada minyak kelapa.	10
II.1.7. Standar kualitas dan kuantitas minyak kelapa	12
II.2. Perumusan Hipotesis	13
II.2.1. Dasar pemikiran 1	13
II.2.2. Dasar pemikiran 2	14

II.3.	Rancangan Penelitian	15
BAB III METODE PENELITIAN		17
III.1.	Bahan	17
III.2.	Peralatan	17
III.3.	Prosedur Penelitian	17
III.3.1.	Tahapan pemanasan minyak kelapa.	17
III.3.2.	Uji sifat fisika dan kimia pada minyak kelapa	17
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		20
IV. 1.	Prinsip Pemanasan Minyak Kelapa	20
IV. 2.	Hasil Analisis Minyak Kelapa yang Telah Dipanaskan	20
IV.2.1.	Warna dan aroma minyak kelapa yang telah dipanaskan	20
IV.2.2	Kadar Air	22
IV.2.3.	Viskositas	24
IV.2.4.	Turbiditas	24
IV.2.5.	Kadar FFA	26
IV.2.6.	Analisis komposisi asam lemak penyusun	29
IV.3.	Perbandingan kualitas minyak kelapa	37
BAB V KESIMPULAN		39
V.1.	Kesimpulan	39
V.2.	Saran	39
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN		43