

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	5
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN MASALAH	6
II.1 Tinjauan Pustaka	6
II.1.1 <i>Virgin coconut oil</i> (VCO)	6
II.1.2 Pembuatan VCO	10
II.1.3 Kualitas VCO	12
II.1.4 Proses penjernihan minyak	15
II.1.5 Standar kualitas VCO	16
II.1.6 Zeolit aktif	18
II.1.7 Karbon aktif	20
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	22
II.2.1 Perumusan Hipotesis 1	22
II.2.2 Perumusan Hipotesis 2	23
II.2.3 Rancangan Penelitian	23
BAB III <u>M</u> ETODE PENELITIAN	25



III.1	Alat	25
III.2	Bahan	25
III.3	Prosedur Penelitian	25
III.3.1	Proses penyaringan minyak kelapa murni	25
III.3.2	Analisis kualitas minyak kelapa	26
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	30
IV.1	Proses Penjernihan Minyak Kelapa Murni	30
IV.2	Pengaruh Jenis Adsorben terhadap Kualitas Minyak	31
IV.2.1	Penentuan aroma dan warna	31
IV.2.2	Penentuan kadar air	33
IV.2.3	Penentuan turbiditas	34
IV.2.4	Penentuan viskositas	36
IV.2.5	Penentuan kadar asam lemak bebas (FFA)	37
IV.2.6	Penentuan bilangan peroksida	38
IV.2.7	Uji total fenol	40
IV.2.8	Analisis komposisi asam lemak penyusun	41
IV.2.9	Karakteristik kualitas VCO	45
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	47
V.1	Kesimpulan	47
V.2	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	48
	LAMPIRAN	52