

DAFTAR ISI

PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	
II.1 Tinjauan Pustaka	
II.1.1 <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i>	5
II.1.2 Metode pembuatan VCO	7
II.1.3 Kualitas VCO	9
II.1.4 Standar kualitas VCO	12
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	12
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	13
II.2.3 Rancangan penelitian	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
III.1 Bahan	14
III.2 Alat	14
III.3 Prosedur Kerja	
III.3.1 Pembuatan minyak kelapa	14
III.3.6 Uji sifat fisika dan kimia minyak kelapa	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
IV.1 Proses Pembuatan Minyak Kelapa	19
IV.2 Pengaruh Waktu Pendiaman Krim Santan Terhadap Kuantitas Minyak	20
IV.3 Pengaruh Tempat Pendiaman Krim Santan Terhadap Kuantitas Minyak	21
IV.4 Penentuan Warna dan Aroma	21
IV.5 Penentuan Kadar Air	23
IV.6 Penentuan Turbiditas	24
IV.7 Penentuan Viskositas	26
IV.8 Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	27
IV.9 Penentuan Bilangan Peroksida	29
IV.10 Analisis Komposisi Asam Lemak	31



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL DENGAN METODE SPONTANITAS DAN ANALISIS KUALITAS
PRODUK YANG DIHASILKAN**

NURI SETIANI, Dra. Ani Setyopratiwi, M. Si. ; Dr. Akhmad Syoufian

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

IV.11 Analisis Vitamin E	35
BAB V KESIMPULAN	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	40