

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
PERSEMBAHAN	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
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 MASALAH	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Kelapa	5
II.1.2 Sistem emulsi santan	6
II.1.3 Minyak kelapa	8
II.1.4 Proses pembuatan minyak kelapa murni	10
II.1.5 Sifat fisika dan kimia minyak kelapa	12
II.1.6 Standar kualitas minyak kelapa	15
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	16
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	16
II.2.2 Perumusan hipotesis II	16
II.2.3 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 kelapa dengan cara pancingan	18
III.3.2 Analisis sifat kimia dan fisika minyak kelapa	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
IV.1 Proses Pembuatan Minyak Kelapa	23
IV.2 Tingkat Keberhasilan Pembuatan Minyak Kelapa dengan Pancingan	24
IV.3 Hasil Analisis Sifat Kimia dan Fisika Minyak Kelapa	25
IV.3.1 Penentuan warna dan bau VCO	26
IV.3.2 Penentuan kadar air	27
IV.3.3 Penentuan asam lemak bebas	28
IV.3.4 Penentuan angka peroksida	30
IV.3.5 Penentuan turbiditas	32
IV.3.6 Penentuan viskositas	33
IV.3.7 Analisis kandungan vitamin E	34
IV.3.8 Analisis komposisi asam lemak minyak kelapa	36

BAB V	KESIMPULAN	40
	V.1 Kesimpulan	40
	V.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA		41
LAMPIRAN		44