

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> ).....	6
2.2 Morfologi Tanaman Kemiri.....	10
2.3 Minyak dan Lemak.....	13
2.4 Palm Stearin.....	20
2.5 Pencampuran ( <i>blending</i> ).....	24
2.6 Interesterifikasi.....	25
2.7 Bilangan Iodium.....	29
2.8 Bilangan Asam Lemak Bebas.....	30
2.9 Bilangan Peroksida.....	32
2.10 <i>Slip Melting Point</i> .....	33
2.11 <i>Melting Point</i> .....	34
2.12 Hipotesis.....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>37</b>
3.1 Bahan Penelitian.....	37
3.2 Alat Penelitian.....	37
3.3 Lokasi Penelitian.....	37
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	38
3.4.1 Karakterisasi Minyak Kemiri dan Palm Stearin.....	38
3.4.2 Interesterifikasi Kimia.....	40
3.4.3 Pengukuran Sifat Fisika dan Kimiawi Lemak Hasil Interesterifikasi Kimia.....	42
3.5 Rancangan Percobaan.....	42

<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>44</b>
4.1 Karakteristik Bahan Baku .....	44
4.1.1 Karakteristik Biji Kemiri ( <i>Alleurites moluccana</i> ) .....	44
4.1.2 Karakteristik Minyak Kemiri dan Palm stearin .....	44
4.1.3 Karakteristik Lemak Kakao Komersial .....	48
4.2 Karakteristik Lemak Hasil Interesterifikasi Kimia.....	49
4.2.1 Angka Iodin .....	49
4.2.2 Angka Peroksida.....	50
4.2.3 Kadar Asam Lemak Bebas .....	51
4.2.4 <i>Slip Melting Point</i> dan <i>Melting Point</i> .....	52
4.2.5 Tekstur .....	54
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>57</b>
5.1 Kesimpulan .....	57
5.2 Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>63</b>