

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Karakteristik tipe kelapa sawit dura, tenera dan pisifera	6
Tabel 2.2. Komponen dalam minyak kelapa sawit	9
Tabel 2.3. Komposisi asam lemak minyak kelapa sawit dan minyak inti sawit	11
Tabel 2.4. Spesifikasi Persyaratan Mutu PKM (Palm Kernel Meal)	16
Tabel 2.5. Komposisi Inti Sawit	17
Tabel 2.6. Nilai Konversi Buah Kelapa Sawit	18
Tabel 2.7. Standard Mutu Minyak Sawit, Minyak Inti Sawit dan Inti Sawit	20
Tabel 2.8. Parameter mutu produksi PKM (Palm Kernel Meal)	22
Tabel 4.1. Hasil analisa kadar air dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 40°C	29
Tabel 4.2. Hasil analisa kadar air dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 45°C	29
Tabel 4.3. Hasil analisa kadar air dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 50°C	30
Tabel 4.4. Hasil analisa kadar minyak dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 40°C	30
Tabel 4.5. Hasil analisa kadar minyak dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 45°C	30
Tabel 4.6. Hasil analisa kadar minyak dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 50°C	31
Tabel 4.7. Hasil analisa kadar protein dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 40°C	31
Tabel 4.8. Hasil analisa kadar protein dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 45°C	31
Tabel 4.9. Hasil analisa kadar protein dari ampas kernel sawit (PKM) pada suhu 50°C	32
Tabel 4.10. Data hasil penelitian mutu PKM	32
Tabel 4.11. Data hasil perhitungan kadar air dengan menggunakan model matematika	36
Tabel 4.12. Data hasil perhitungan kadar minyak dengan menggunakan model matematika	39
Tabel 4.13. Data hasil perhitungan kadar protein dengan menggunakan model matematika	40
Tabel 4.14. Data kadar air dan kadar minyak pada PKM	41
Tabel 4.15. Data hasil perhitungan kadar air dengan menggunakan model matematika	43
Tabel 4.16. Data kadar air dan kadar protein pada PKM	43
Tabel 4.17. Data hasil perhitungan kadar protein dengan menggunakan model matematika	45
Tabel 4.18. Data kadar minyak dan kadar protein pada PKM	45
Tabel 4.19. Data hasil perhitungan kadar minyak dengan menggunakan model matematika	47