

DAFTAR ISI

	<i>Halaman</i>
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Kata Pengantar	<i>iv</i>
Daftar Isi	<i>v</i>
Daftar Gambar	<i>viii</i>
Daftar Tabel	<i>x</i>
Daftar Grafik	<i>xi</i>
Daftar Lampiran	<i>xii</i>
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Batasan Masalah	6
1.3. Rumusan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN TEORITIS	9
2.1. Tanaman Kelapa	9
2.1.1. Santan	12
2.1.2. Minyak Kelapa	14
2.1.3. Virgin Coconut Oil (VCO)	16
2.2. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)	18
2.2.1. Pembuatan VCO dengan Sistem Enzimatis	19
2.2.2. Pembuatan VCO dengan Proses Fermentasi	20
2.3. Enzim	21
2.3.1. Buah Pepaya (<i>Carica papaya L.</i>)	22
2.3.2. Enzim Papain	24
2.4. Fermentasi	26
2.4.1. Ragi Tempe	27

2.5. Penentuan Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)	27
2.5.1. Asam Lemak Bebas	27
2.5.2. Kadar Air	28
2.5.3. Bilangan Iodin	29
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2. Alat dan Bahan	31
3.2.1. Alat	31
3.2.2. Bahan	32
3.3. Prosedur Penelitian	32
3.3.1. Pembuatan Larutan Standar	32
3.3.2. Penyiapan Enzim Papain	33
3.3.2.1. Penyadapan Getah Pepaya	33
3.3.2.2. Pembuatan Enzim Papain	33
3.3.2.3. Uji Identifikasi Enzim Papain Kasar	34
3.3.3. Pembuatan Krim Santan Kelapa	34
3.3.4. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Melalui Kombinasi Metode Enzimatis dengan Fermentasi	34
3.4. Penentuan Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)	35
3.4.1. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	35
3.4.2. Penentuan Kadar Air	35
3.4.3. Penentuan Bilangan Iodin	35
3.5. Diagram Alir Penelitian	36
3.5.1. Pembuatan Enzim Papain Kasar	36
3.5.2. Uji Identifikasi Enzim Papain Kasar	37
3.5.3. Pembuatan Krim Santan Kelapa	37
3.5.4. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Melalui Kombinasi Metode Enzimatis dan Fermentasi	38
3.5.5. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	39
3.5.6. Penentuan Kadar Air	39
3.5.7. Penentuan Bilangan Iodin	40

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Penyiapan Enzim Papain Kasar	41
4.2. Identifikasi Enzim Papain Kasar	42
4.3. Pembuatan Krim Santan	43
4.4. Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO) Dengan Metode Kombinasi	43
4.5. Rendemen <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)	45
4.6. Kualitas VCO Yang Dihasilkan	47
4.6.1. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	47
4.6.2. Penentuan Kadar Air	49
4.6.3. Penentuan Bilangan Iodin	50
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1. Kesimpulan	51
5.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52