

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Lampiran	x
Daftar Istilah dan Singkatan	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Batasan Masalah	2
1.3. Rumusan Masalah	2
1.4. Tujuan Penelitian	2
1.5. Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Tanaman Kelapa Sawit	4
2.2. Minyak Kelapa Sawit	7
2.3. Asam Lemak	9
2.3.1. Protein	10
2.3.2. Komposisi Asam Lemak Minyak inti Sawit	11
2.4. Pengolahan Buah Kelapa Sawit	12
2.5. Minyak Inti Sawit (CPKO) dan Bungkil Inti Kelapa Sawit (PKM)	14
2.5.1. Minyak Inti Sawit	14
2.5.2. Bungkil Inti Sawit	14
2.6. Sifat Fisik Bungkil Inti Sawit (PKM)	15
2.7. Kegunaan dan Komposisi Biji Inti Sawit	16
2.8. Standarisasi Bahan Dasar Pengolahan	18
2.9. Model Persamaan Matematika	18
2.10. Penentuan Mutu Inti Sawit	20
2.11. Perkebunan Kelapa Sawit PT. Multimas Nabati Asahan	21
2.12. Parameter Standard Mutu PKM PT. Multimas Nabati Asahan	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2. Alat dan Bahan	23
3.2.1. Peralatan yang Dipergunakan	23
3.2.2. Bahan Kimia yang Dipegunakan	23
3.3. Prosedur Kerja	23
3.3.1. Analisis Standard Mutu PKM	23

3.4. Tahap Penelitian	26
3.4.1. Karakterisasi Mutu PKM (Palm Kernel Meal)	27
3.4.2. Penentuan Model Matematika Hubungan Antara Suhu Penyimpanan PKM Terhadap Kualitas Mutu PKM (Palm Kernel Meal)	27
3.4.3. Penentuan Model Matematika Hubungan Antara Parameter Kualitas PKM dengan Sifat Fisikokimia dan Hubungan Antar Parameter	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Hasil Penelitian	29
4.1.1. Hasil Penentuan Kadar Air	29
4.1.2. Hasil Penentuan Kadar Minyak	30
4.1.3. Hasil Penentuan Kadar Protein	31
4.2. Pembahasan	32
4.2.1. Karakterisasi Mutu PKM (Palm Kernel Meal)	32
4.2.1.1. Penentuan Kadar Air	32
4.2.1.2. Penentuan Kadar Minyak	33
4.2.1.3. Penentuan Kadar Protein	33
4.2.2. Hubungan Antara Suhu Penyimpanan PKM (Palm Kernel Meal) Dengan Parameter-Parameter Kualitas Mutu PKM (Palm Kernel Meal)	35
4.2.2.1. Hubungan antara Kadar Air dengan Suhu Penyimpanan PKM	35
4.2.2.2. Hubungan antara Kadar Minyak dengan Suhu Penyimpanan PKM	37
4.2.2.3. Hubungan antara Kadar Protein dengan Suhu Penyimpanan PKM	39
4.2.3. Hubungan antara Parameter Kualitas PKM dengan Sifat Fisiokimia dan Hubungan Antar Parameter	41
4.2.3.1. Hubungan Kadar Air dengan Kadar Minyak	41
4.2.3.2. Hubungan Kadar Air dengan Kadar Protein	43
4.2.3.3. Hubungan Kadar Minyak dengan Kadar Protein	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1. Kesimpulan	48
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50