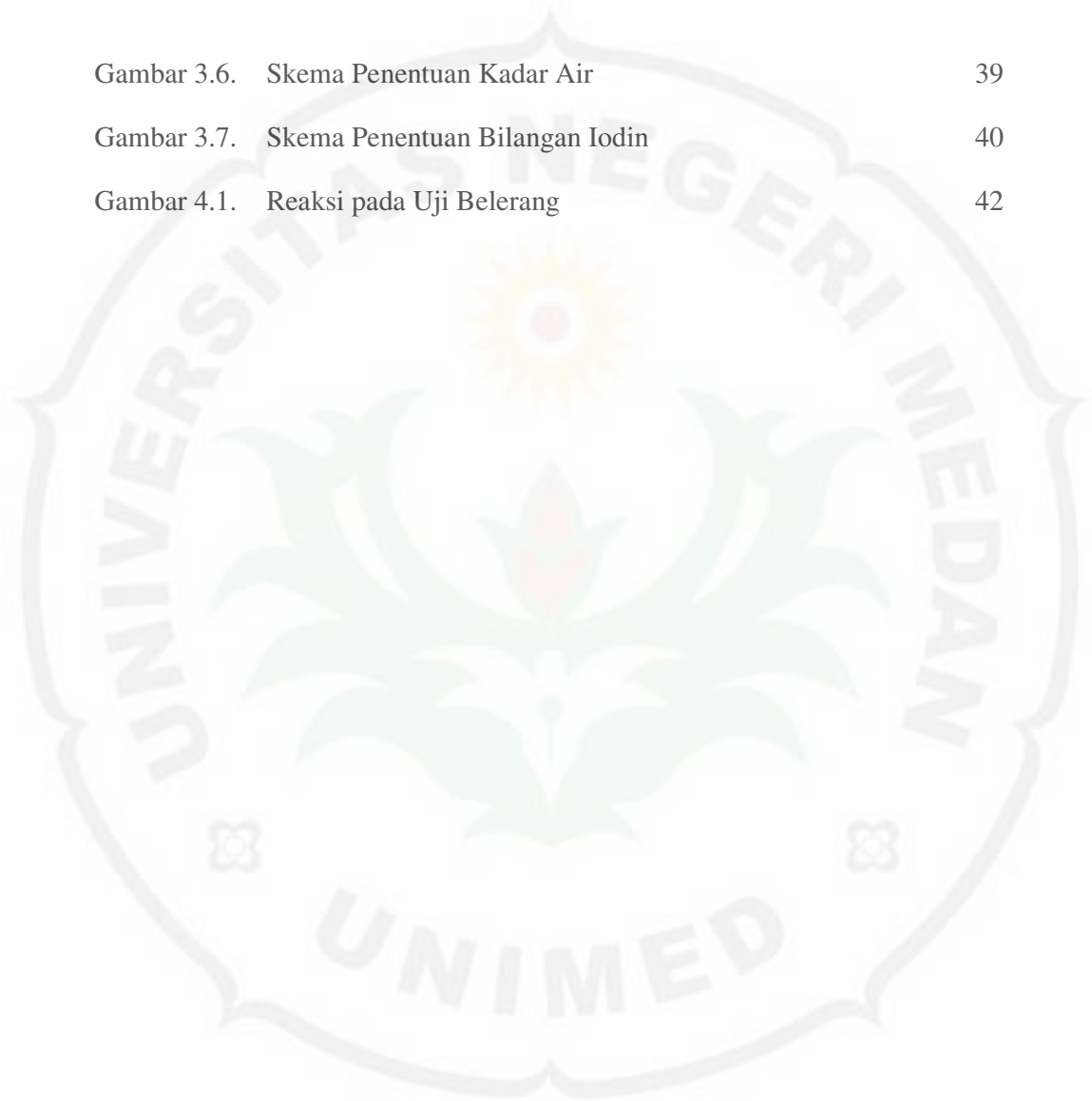


DAFTAR GAMBAR

	<i>Halaman</i>
Gambar 1.1. Orientasi Molekuler Emulsifier	3
Gambar 1.2. Mekanisme Hidrolisis Ikatan Peptida	4
Gambar 1.3. Mekanisme Enzimatik Hidrolisis Ikatan Peptida	4
Gambar 2.1. Bagian – Bagian Kelapa	10
Gambar 2.2. Orientasi Molekuler Emulsifier	13
Gambar 2.3. Virgin Coconut Oil (VCO)	16
Gambar 2.4. Mekanisme Enzimatik Hidrolisis Ikatan Peptida	19
Gambar 2.5. Reaksi Enzimatis	22
Gambar 2.6. Tanaman Pepaya	23
Gambar 2.7. Penyadapan Getah Pepaya	25
Gambar 2.8. Mekanisme Hidrolisis Ikatan Peptida	26
Gambar 2.9. Reaksi Penentuan Asam Lemak	28
Gambar 2.10. Reaksi Hidrolisis Minyak	29
Gambar 2.11. Reaksi Penentuan Bilangan Iodin	30
Gambar 3.1. Skema Pembuatan Enzim Papain Kasar	36
Gambar 3.2. Skema Uji Identifikasi Enzim Papain Kasar	37
Gambar 3.3. Skema Pembuatan Krim Santan Kelapa	37
Gambar 3.4. Skema Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kombinasi Metode Enzimatis dan Fermentasi	38
Gambar 3.5. Skema Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	39

Gambar 3.6.	Skema Penentuan Kadar Air	39
Gambar 3.7.	Skema Penentuan Bilangan Iodin	40
Gambar 4.1.	Reaksi pada Uji Belerang	42



THE
Character Building
UNIVERSITY