

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Abstract	<i>iv</i>
Kata Pengantar	<i>v</i>
Daftar Isi	<i>vi</i>
Daftar Gambar	<i>viii</i>
Daftar Tabel	<i>ix</i>
Daftar Lampiran	<i>x</i>
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Batasan Masalah	6
1.3. Rumusan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Tanaman Kelapa	8
2.1.1. Santan	11
2.1.2. Lemak dan Minyak	12
2.1.3. Minyak Kelapa	13
2.2. Minyak Kelapa Murni (VCO)	15
2.3. Proses Pembuatan VCO	17
2.3.1. Pembuatan VCO Secara Enzimatis	20
2.3.2. Pembuatan VCO Secara Fermentasi	21
2.4. Enzim	22
2.4.1. Protease	24
2.4.2. Enzim Bromelin	25
2.4.3. Tanaman Nenas (<i>Ananas Comosus (L) Merr</i>)	27
2.5. Fermentasi	28
2.5.1. Ragi Tempe	29
2.6. Penentuan Kualitas VCO	31
2.6.1. Kadar Air	31
2.6.2. Asam Lemak Bebas	32
2.6.3. Bilangan Iodin	32
BAB III. METODE PENELITIAN	34
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2. Alat dan Bahan	34
3.2.1. Alat	34
3.2.2. Bahan	35

3.3. Prosedur	35
3.3.1. Pembuatan Larutan Standar	35
3.3.2. Penyiapan ekstrak Nenas	35
3.3.3. Uji identifikasi enzim bromelin Kasar	36
3.3.4. Pembuatan Santan dan krim santan Kelapa	36
3.3.5. Pembuatan VCO Metode Kombinasi Fermentasi dan Enzimatis	36
3.4. Penentuan Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)	38
3.4.1. Penentuan kadar Air	38
3.4.2. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	38
3.4.3. Penentuan Bilangan Iodin	39
3.5. Diagram Alir Penelitian	40
3.5.1. Penyiapan Ekstrak Nenas (Enzim Bromelin Kasar)	40
3.5.2. Uji identifikasi Enzim Bromelin kasar	40
3.5.3. Pembuatan Santan dan Krim Santan Kelapa	41
3.5.4. Pembuatan VCO Melalui Kombinasi Metode Enzimatis dan Fermentasi	42
3.5.5. Penentuan Kualitas VCO	43
3.5.5.1. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	43
3.5.5.2. Penentuan Bilangan Iodin	43
3.5.5.3. Penentuan Kadar Air	44
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Penyiapan Ekstrak Nenas	45
4.2. Identifikasi enzim Bromelin	45
4.3. Pembuatan Santan dan Krim Santan Kelapa	47
4.4. Pembuatan virgin Coconut Oil (VCO) Metode Kombinasi	48
4.5. Rendemen perolehan VCO	48
4.6. Penentuan Kualitas VCO yang dihasilkan	51
4.6.1. Penentuan Kadar air	52
4.6.2. Penentuan asam lemak Bebas	53
4.6.3. Penentuan Bilangan Iodin	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1. Kesimpulan	57
5.2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58