

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 1.1. Sistem emulsi dari krim santan | 2 |
| Gambar 1.2. Mekanisme hidrolisis ikatan peptida | 3 |
| Gambar 1.3. Mekanisme enzimatis hidrolisis ikatan peptida | 4 |
| Gambar 2.1. Bagian – Bagian Buah Kelapa | 9 |
| Gambar 2.2. Orientasi molekuler emulsifier | 12 |
| Gambar 2.3. Reaksi Pembentukan Trigliserida | 13 |
| Gambar 2.4. <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i> | 16 |
| Gambar 2.5. Ikatan lipoprotein dalam santan | 19 |
| Gambar 2.6. Mekanisme enzimatis hidrolisis ikatan peptida | 20 |
| Gambar 2.7. Reaksi enzimatis | 23 |
| Gambar 2.8. Pengaruh konsentrasi substrat pada enzim | 24 |
| Gambar 2.9. Tanaman nanas | 27 |
| Gambar 2.10. Reaksi Hidrolisis Minyak | 31 |
| Gambar 2.11. Reaksi Penentuan Asam Lemak | 32 |
| Gambar 2.12. Reaksi penentuan bilangan iod | 33 |
| Gambar 3.1. Skema Pembuatan Ekstrak Nenas (Enzim Bromelin Kasar) | 40 |
| Gambar 3.2. Skema identifikasi Enzim Bromelin Kasar | 40 |
| Gambar 3.3. Skema Pembuatan Krim Santan Kelapa | 41 |
| Gambar 3.4. Skema Pembuatan VCO Kombinasi Metode Enzimatis dan Fermentasi | 42 |
| Gambar 3.5. Skema Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas | 43 |
| Gambar 3.6. Skema Penentuan Bilangan Iodin | 43 |
| Gambar 3.7. Skema Penentuan Kadar Air | 44 |