

## 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
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1. Tanaman Kelapa Sawit	5
2.1.1. Morfologi Kelapa Sawit	7
2.1.2. Varietas Kelapa Sawit	11
2.2. Varietas D x P dari PT.AAR	14
2.3. Minyak Kelapa Sawit	17
2.3.1. Trigliserida Minyak Kelapa Sawit	17
2.3.2. Komposisi Kimia Minyak Kelapa Sawit	20
2.4. Standar Mutu Minyak Sawit	21
2.4.1. Asam lemak bebas ( Free Fatty Acid)	21
2.4.2. Bilangan Iodine	22
2.4.3. Kadar air	23
2.5. Metode Pengolahan Minyak	23
2.5.1. Ekstraksi dengan Soxhlet apparatus	23
2.6. Parameter Standar Mutu CPO PT. Perkebunan Nusantara II	24
2.7. Kriteria dan cara panen	25
2.8. PT. Perkebunan Nusantara II	28
2.8.1. Kebun Gohor Lama	29
2.9. Hipotesis	30
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>31</b>
3. 1. Tempat dan Waktu Penelitian	31
3. 2. Desain Penelitian	31
3. 3. Alat dan Bahan	31
3.3.1. Alat	31
3.3.2. Bahan	32
3. 4. Prosedur Kerja	32

3.4.1. Tahap Persiapan	32
3.4.2. Penentuan Kadar Minyak pada Tandan Buah Segar (TBS)	34
3.4.3. Analisis Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit	34
3.5. Uji hipotesis penelitian	37
3.6. Diagram Alir Penelitian	40
3.6.1 Tahap persiapan	40
3.6.2 Proses Penentuan Kadar Minyak pada Tandan Buah Segar	43
3.6.3 Analisis Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit	44
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>46</b>
4.1 Hasil Penelitian	46
4.1.1. Penentuan Kadar Minyak Pada TBS	46
4.1.2. Analisis Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit	47
4.1.3. Reaksi-reaksi yang terjadi	51
4.1.4. Uji Hipotesis	51
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian	53
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>57</b>
5.1. Kesimpulan	57
5.2. Saran	57
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>63</b>