

## DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	ix
Daftar Tabel	x
Daftar Lampiran	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Tanaman Kelapa Sawit	5
2.2. Morfologi Tanaman Kelapa Sawit	7
2.2.1. Daun	7
2.2.2. Batang	7
2.2.3. Akar	8
2.2.4. Bunga	8
2.2.5. Buah	8
2.3. Persyaratan Tanah untuk Tanaman Kelapa Sawit	9
2.4. Varietas Kelapa Sawit	9
2.4.1. Varietas D x P dari Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS)	10
2.4.2. Varietas D x P PT. <i>Applied Agriculture Resources</i> (AAR)	11
2.5. Pengolahan CPO dengan metode ekstraksi	
2.5.1. Ekstraksi Cara Dingin	12
2.5.2. Ekstraksi Cara Panas	12
2.6. CPO	12

2.6.1.	Komposisi dan Sifat CPO	13
2.6.2.	Sifat Fisiko Kimia CPO	14
2.6.3.	Bilangan Peroksida	15
2.6.4.	DOBI	16
2.6.5.	Standar Mutu Berdasarkan SNI	18
2.6.5.1.	Warna dan bau	18
2.6.5.2.	Kadar Air	19
2.6.5.3.	Kadar Kotoran	19
2.6.5.4.	Kadar Asam Lemak Bebas	20
2.6.5.5.	Bilangan Yodium	20
2.7.	Profil Perusahaan	22
2.7.1.	PT. Perkebunan Nusantara II (PTPN II)	22
2.7.2.	PT.LNK	23
2.8.	Hipotesis	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>		
3.1.	Tempat dan Waktu penelitian	25
3.2.	Populasi dan Sampel	25
3.3.	Alat dan Bahan	25
3.3.1.	Alat	25
3.3.2.	Bahan	25
3.4.	Rancangan Percobaan	25
3.5.	Prosedur Kerja	26
3.6.	Uji Hipotesis Penelitian	32
3.7.	Diagram Alir Penelitian	34
3.7.1.	Tahap Pembuatan Larutan	34
3.7.1.1.	Pembuatan Indikator fenolftalein 1 %	34
3.7.1.2.	Larutan NaOH 0,1 N	34
3.7.1.3.	Standarisasi larutan NaOH 0,1 N	35
3.7.1.4.	Pembuatan Etanol 95% yang dinetralkan	36
3.7.1.5.	Pembuatan Larutan KI 15%	36
3.7.1.6.	Pembuatan Larutan Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	36
3.7.1.7.	Standarisasi larutan Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	37

3.7.1.8. Pembuatan Larutan amilum 1 %	37
3.7.2. Proses Penentuan Kadar Minyak pada Tandan Buah Segar (TBS)	38
3.7.3. Analisis bilangan peroksida	39
3.7.4. Analisis DOBI	40
3.7.5. Analisis Standart Mutu Minyak Kelapa Sawit	40
3.7.5.1. Analisa warna	40
3.7.5.2. Analisa Kadar Air	41
3.7.5.3. Analisa kadar kotoran	41
3.7.5.4. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas	42
3.7.5.5. Analisis bilangan Yodium`	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Profil CPO	44
4.2. Penentuan Kadar Minyak Pada TBS	44
4.3. Analisis Bilangan Peroksida	45
4.4. Analisis DOBI	45
4.5. Analisis Mutu CPO Berdasarkan SNI	46
4.5.1. Analisis Warna	46
4.5.2. Analisis Kadar Air	47
4.5.3. Analisis Kadar Kotoran	48
4.5.4. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas	49
4.5.5. Analisis Bilangan Yodium	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan	52
5.2. Saran	53
Daftar Pustaka	54