

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Jenis Oleokimia Dasar dan Aplikasinya	9
Tabel 2.2. Komposisi Beberapa Asam Lemak dalam Tiga Minyak Nabati	19
Tabel 2.3. Sifat Fisika dan Kimia Minyak Inti Sawit dan Minyak Sawit	20
Tabel 2.4. Syarat Mutu Minyak Inti Sawit	20
Tabel 2.5. Titik Didih Asam Lemak Jenuh ($^{\circ}\text{C}$)	22
Tabel 4.1. Hasil Analisa Data Mutu Pengolahan Minyak Inti Sawit Menjadi Asam Lemak sampling Pertama	42
Tabel 4.2. Hasil Analisa Data Mutu Pengolahan Minyak Inti Sawit Menjadi Asam Lemak sampling Pertama	43
Tabel 4.3. Hasil Analisa Data Mutu Pengolahan Minyak Inti Sawit Menjadi Asam Lemak sampling Pertama	43
Tabel 4.4. Hasil Analisa kadar Air di Laboratorium	44
Tabel 4.5. Hasil Analisa Bilangan Iodin di Laboratorium	44
Tabel 4.6. Hasil Analisa Bilangan Asam di Laboratorium	44
Tabel 4.7. Hasil Analisa Laboratorium Oleokimia	44
Tabel 4.8. Hasil Akurasi Model Pada Aplikasi Minyak Kelapa	53
Tabel 4.9. Hasil Akurasi Model Pada Aplikasi Minyak Curah	54
Tabel 4.10. Hasil Akurasi Model Pada Aplikasi Margarin	54
Tabel 4.11. Hasil Akurasi Model Pada Aplikasi Laboratorium Oleokimia	54