

DAFTAR GAMBAR

	<i>Halaman</i>
Gambar 2.1. Penggunaan Oleokimia untuk berbagai Industri	7
Gambar 2.2. Skema Bahari Buku Oleokimia dan Turunannya	8
Gambar 2.3. Diagram proses pembuatan oleokimia dasar	10
Gambar 2.4. Varietas Tenera	12
Gambar 2.5. Persentase Konsumsi 17 Jenis Minyak dan Lemak Dunia	14
Gambar 2.6. Penyediaan Minyak Inti Kelapa Sawit	20
Gambar 2.7. Struktur Triglicerida	25
Gambar 2.8. Mekanisme Reaksi Hidrolisis	32
Gambar 2.9. Diagram Alir Bagian EOB 2	37
Gambar 3.1. Diagram Alir Bilangan Asam (<i>Acid Value</i>)	42
Gambar 3.2. Diagram Alir Analisis Kadar Air (<i>Moisture</i>)	42
Gambar 3.3. Diagram Alir Analisis Kadar Air (<i>Moisture</i>)	43
Gambar 3.4. Diagram Alir Analisis Kadar Warna (<i>Color</i>)	43
Gambar 3.5. Diagram Alir Bilangan Asam (<i>Acid Value</i>)	44
Gambar 3.6. Diagram Alir Analisis Bilangan Penyabunan	44
Gambar 4.1. Grafik hubungan antara <i>acid value</i> dengan <i>moisture</i>	48
Gambar 4.2. Grafik hubungan antara <i>acid value</i> dengan <i>color</i>	50
Gambar 4.3. Grafik hubungan antara <i>acid value</i> dengan <i>saponification value</i>	51
Gambar 4.4. Grafik hubungan antara <i>moisture</i> dengan <i>color</i>	52
Gambar 4.5. Grafik hubungan antara <i>moisture</i> dengan <i>saponification value</i>	54
Gambar 4.6. Grafik hubungan antara <i>color</i> dengan <i>saponification value</i>	55