

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	13
1.1. Latar Belakang	13
1.2. Identifikasi Masalah	14
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian	14
1.4. Kegunaan Hasil Penelitian	14
II. KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS.....	16
2.1. Kajian Pustaka	16
2.1.1. Margarin.....	16
2.1.2. <i>Red Palm Oil</i> (RPO)	17
2.1.3. β -karoten	18
2.2. Kerangka Pikiran	19

2.3.	Hipotesis.....	24
III.	METODOLOGI.....	25
3.1.	Waktu dan Tempat Percobaan.....	25
3.2.	Bahan dan Alat Percobaan	25
3.3.	Metode Penelitian.....	26
3.4.	Pelaksanaan Penelitian	27
3.4.1.	Penelitian Pendahuluan	27
3.4.2.	Penelitian Utama	29
3.5.	Kriteria Pengamatan	33
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1	Analisis Bahan Baku	34
4.1.1.	Asam Lemak Bebas RPO.....	34
4.1.2.	Kadar Air RPO.....	35
4.1.3.	Bilangan Peroksida RPO.....	35
4.1.4.	Total Karoten RPO.....	36
4.1.5.	Komposisi Asam Lemak RPO	37
4.3.	Karakteristik Tekstur Margarin	38
4.3.1.	Kekerasan (<i>Hardness</i>) Margarin Kaya B-karoten.....	38
4.3.2.	Kelengketan (<i>Adhesiveness</i>) Margarin Kaya B-karoten	41
4.3.3.	Kekompakan (<i>Cohesiveness</i>) Margarin Kaya B-karoten.....	43
4.4.	Titik Leleh Margarin Kaya B-karoten.....	45

4.5.	Analisis Warna	47
4.6.	Karakteristik Organoleptik	51
4.6.1.	Warna	53
4.6.2.	Aroma.....	54
4.6.3.	Tekstur.....	55
4.6.4.	Daya Oles	55
4.6.5.	Rasa.....	57
4.6.6.	<i>Aftertaste</i>	57
4.6.7.	Penerimaan Keseluruhan.....	58
4.7.	Penentuan Formulasi Terbaik.....	59
4.8.	Pengamatan Penunjang.....	61
4.8.1.	Asam Lemak Bebas (ALB).....	62
4.8.2.	Kadar Air.....	63
4.8.3.	Total Karoten	63
4.8.4.	Bilangan Peroksida.....	64
4.8.5.	Indeks Bias	65
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1.	Kesimpulan.....	67
5.2.	Saran.....	67
	DAFTAR PUSTAKA	68
	LAMPIRAN.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Margarin	16
Tabel 2. Formulasi Margarin Berbagai Perlakuan	30
Tabel 3. Hasil analisis bahan baku RPO	34
Tabel 4. Komposisi Asam Lemak RPO	37
Tabel 5. Hasil Pengujian Hardness Margarin Campuran RPS dan RPOL.....	39
Tabel 6. Hasil Pengujian Adhesiveness Margarin Campuran RPS dan RPOL....	42
Tabel 7. Hasil Pengujian Cohesiveness Margarin Campuran RPS dan RPOL.....	44
Tabel 8. Hasil Pengujian Titik Leleh Margarin Campuran RPS dan RPOL.....	46
Tabel 9. Warna Margarin Campuran RPS dan RPOL	48
Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Margarin Campuran RPS dan RPO.....	52
Tabel 11. Hasil Uji Lanjutan Margarin Campuran RPS dan RPOL Perlakuan Terbaik	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur kimia β -karoten	19
Gambar 2. Diagram Alir Kerangka Pikiran	23
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan RPO.....	28
Gambar 4. Diagram Proses Pembuatan Margarin.....	32
Gambar 5. Kenampakan Warna Margarin yang Dihasilkan	48
Gambar 6. Hasil Pengujian Organoleptik	53
Gambar 7. Bobot Parameter Indeks Efektifitas.....	59
Gambar 8. Nilai Hasil (Nh) Tiap Sampel	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Penelitian Pendahuluan	88
Lampiran 2. Analisis Awal Margarin.....	91
Lampiran 3. Analisis Lanjutan Margarin	94
Lampiran 4. Hasil Analisis Bahan Baku (RPO).....	96
Lampiran 5. Tabulasi Data Margarin	98
Lampiran 6. Hasil Analisis Data Organoleptik	111
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	124