

DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 2.1	Struktur dari monosakarida	10
Gambar 2.2	Struktur molekul polisakarida	10
Gambar 2.3	Struktur fruktosa	12
Gambar 2.4	<i>Burk plot lineweaver</i>	13
Gambar 2.5	Skema molekul surfaktan	15
Gambar 2.6	Struktur fruktosa ester	17
Gambar 2.7	<i>Critical Micelle Concentration</i>	21
Gambar 2.8	Hubungan <i>CMC</i> terhadap sifat surfaktan	22
Gambar 2.9	Sistem emulsi	23
Gambar 2.10	<i>W/O emulsion</i> dan <i>O/W emulsion</i>	23
Gambar 3.1	Rangkaian alat penelitian	26
Gambar 3.2	Skema tahapan penelitian	28
Gambar 4.1	Pengaruh suhu fermentasi terhadap kadar glukosa	36
Gambar 4.2	Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar glukosa	37
Gambar 4.3	Pengaruh penambahan enzim terhadap kadar glukosa	38
Gambar 4.4	Pengaruh suhu fermentasi terhadap kadar fruktosa	39
Gambar 4.5	Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar fruktosa	40
Gambar 4.6	Pengaruh penambahan enzim terhadap kadar fruktosa	40
Gambar 4.7	Pengaruh suhu esterifikasi terhadap % yield crude fruktosa mono ester	42

	Halaman	
Gambar 4.8	Pengaruh waktu esterifikasi terhadap % yield crude fruktosa mono ester	44
Gambar 4.9	Pengaruh suhu esterifikasi terhadap densitas crude fruktosa mono ester	48
Gambar 4.10	Pengaruh waktu esterifikasi terhadap densitas crude fruktosa mono ester	49
Gambar 4.11	Pengaruh suhu esterifikasi terhadap viskositas crude fruktosa mono ester	49
Gambar 4.12	Pengaruh waktu esterifikasi terhadap viskositas crude fruktosa mono ester	50
Gambar 4.13a	Pengaruh waktu terhadap air terpisah (%) dari berbagai jenis campuran minyak dan air tanpa emulsifier	52
Gambar 4.13b	Pengaruh waktu terhadap minyak terpisah (%) dari berbagai jenis campuran minyak dan air tanpa emulsifier	52
Gambar 4.14a	Pengaruh waktu terhadap % air terpisah pada campuran air-vico dengan berbagai konsentrasi crude fruktosa mono laurat	53
Gambar 4.14b	Pengaruh waktu terhadap % minyak terpisah pada campuran air-vico dengan berbagai konsentrasi crude fruktosa mono laurat	54
Gambar 4.15a	Pengaruh waktu terhadap pemisahan air pada berbagai konsentrasi crude fruktosa mono palmitat	55
Gambar 4.15b	Pengaruh waktu terhadap pemisahan minyak pada berbagai konsentrasi crude fruktosa mono palmitat	56
Gambar 4.16	Pengaruh waktu terhadap pemisahan air pada berbagai konsentrasi crude fruktosa mono stearat	57

	Halaman
Gambar 4.17 Pengaruh waktu terhadap air terpisah dari berbagai jenis emulsifier	58
Gambar 4.18 Pengaruh waktu terhadap air terpisah untuk n-hexana dan minyak goreng tanpa emulsifier	59
Gambar 4.19 Pengaruh waktu terhadap minyak terpisah untuk n-hexana dan minyak goreng	59
Gambar 4.20 Pengaruh waktu terhadap air terpisah untuk campuran air- n hexana dan air -minyak goreng dengan emulsifier	60