

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Sentrifugasi.....	3
2.2 Kelapa	4
2.2.1 Santan Kelapa.....	6
2.3 Minyak Kelapa (VCO)	7
2.3.1 Kandungan Asam Lemak Minyak Kelapa.....	7
2.3.2 Karakteristik Minyak Kelapa.....	8
2.4 Fermentasi.....	8
2.5 Ragi Tempe.....	9
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1 Tujuan.....	10
3.2 Manfaat.....	10
BAB IV PERANCANGAN ALAT	
4.1 Gambar Alat	11

4.2 Tabel Deskripsi Alat.....	13
4.3 Cara kerja Alat Centrifuge.....	13
BAB V METODOLOGI	
5.1 Alat dan Bahan yang digunakan.....	14
5.1.1 Alat	14
5.1.2 Bahan	14
5.2 Variabel Percobaan	15
5.2.1 Variabel Tetap.....	15
5.2.2 Variabel Berubah.....	15
5.3 Prosedur Praktikum.....	15
5.4 Rencana Kegiatan.....	17
5.4.1 Waktu dan Pelaksanaan.....	17
5.4.2 Lokasi Pelaksanaan.....	18
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	
6.1 Hasil Pengamatan.....	19
6.1.1 Minyak Kelapa dari Santan Murni	19
6.1.2 Minyak kelapa dari santan dengan rhizopus oligosporus..	26
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan.....	33
7.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	