

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Padi	5
2.1.1 Klasifikasi Padi.....	5
2.1.2 Morfologi Tanaman Padi.....	6
2.2 Bekatul	6
2.2.1 Komposisi Kimia.....	7
2.2.2 Pemanfaatan Bekatul.....	9
2.3 Minyak Bekatul	10
2.4 Stabilisasi Bekatul	10
2.5 Emulsi	12
2.6 Lesitin	13
2.7 Ekstraksi	14
2.8 Proses <i>Degumming</i>	16
2.9 Tegangan Permukaan	17
2.10 Tegangan Antarmuka	17
2.11 Kestabilan Emulsi	18
2.12 <i>Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS)</i>	19
2.13 <i>Tensiometer Du Nouy-Fisher</i>	23

BAB III	METODE PENELITIAN	24
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	24
3.3	Prosedur	25
3.3.1	Proses Stabilisasi Bekatul Padi	26
3.3.2	Proses Ekstraksi Minyak Bekatul Padi	26
3.3.3	Proses <i>Degumming</i>	26
3.3.4	Proses <i>Bleaching</i>	26
3.3.5	Analisis Sifat Fisika dan Kimia dari Gum dan Minyak Bekatul Padi	27
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
4.1	Stabilisasi Bekatul	28
4.2	Proses Ekstraksi Minyak Bekatul Padi	29
4.3	Proses <i>Degumming</i>	30
4.4	Proses <i>Bleaching</i>	31
4.5	Karakterisasi Minyak Bekatul Padi	32
4.5.1	Tegangan Permukaan	33
4.5.2	Tegangan Antarmuka	35
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1	Kesimpulan	38
5.2	Saran	38
DAFTAR PUSTAKA		39
SUBJEK INDEKS		44
LAMPIRAN A		45
LAMPIRAN B		46
LAMPIRAN C		47
LAMPIRAN D		48