

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang dan Masalah	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tanaman Kelapa Sawit	7
2.1.1. Minyak sawit mentah (CPO)	8
2.1.2. Minyak inti sawit (PKO)	11
2.2. Etanolisis Trigliserida	14
2.3. Fraksinasi	16
2.4. Antimikroba	19
2.5. Kromatografi Lapis Tipis	20
2.5.1. Fase diam (penjerap)	21
2.5.2. Fase gerak (pelarut pengembang)	22
2.5.3. Nilai Rf	22
2.5.4. Kromatografi lapis tipis preparatif	23
2.6. Karakteristik Bakteri Uji	24
2.6.1. <i>Staphylococcus aureus</i>	24
2.6.2. <i>Escherichia coli</i>	25
2.6.3. <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	26

III. BAHAN DAN METODE	27
3.1. Tempat dan Waktu	27
3.2. Bahan dan Alat	27
3.3. Metode Penelitian	28
3.4. Pelaksanaan Penelitian	28
3.4.1. Persiapan bahan utama	29
3.4.2. Persiapan pelarut etanol-NaOH 1%	29
3.4.3. Produksi etanolisis kasar	30
3.4.4. Fraksinasi	30
3.4.5. Identifikasi komponen gliserdia	31
3.5. Pengamatan	31
3.5.1. Nilai Rf dan pola sebaran komponen terpisah	32
3.5.2. Rendemen fraksi massa komponen terpisah	33
3.5.3. Pengujian aktivitas antimikroba	34
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Fraksinasi Kromatografi Lapis Tipis Produk Etanolisis	37
4.2. Nilai Rf dan Pola Sebaran Produk Fraksinasi Dingin	38
4.3. Rendemen Fraksi Komponen Terpisah	42
4.4. Aktivitas Antimikroba	45
4.4.1. <i>Staphylococcus aureus</i>	46
4.4.2. <i>Escherecia coli</i>	48
4.4.3. <i>Saccahromyces cerevisiae</i>	50
V. KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1. Simpulan	51
5.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	57