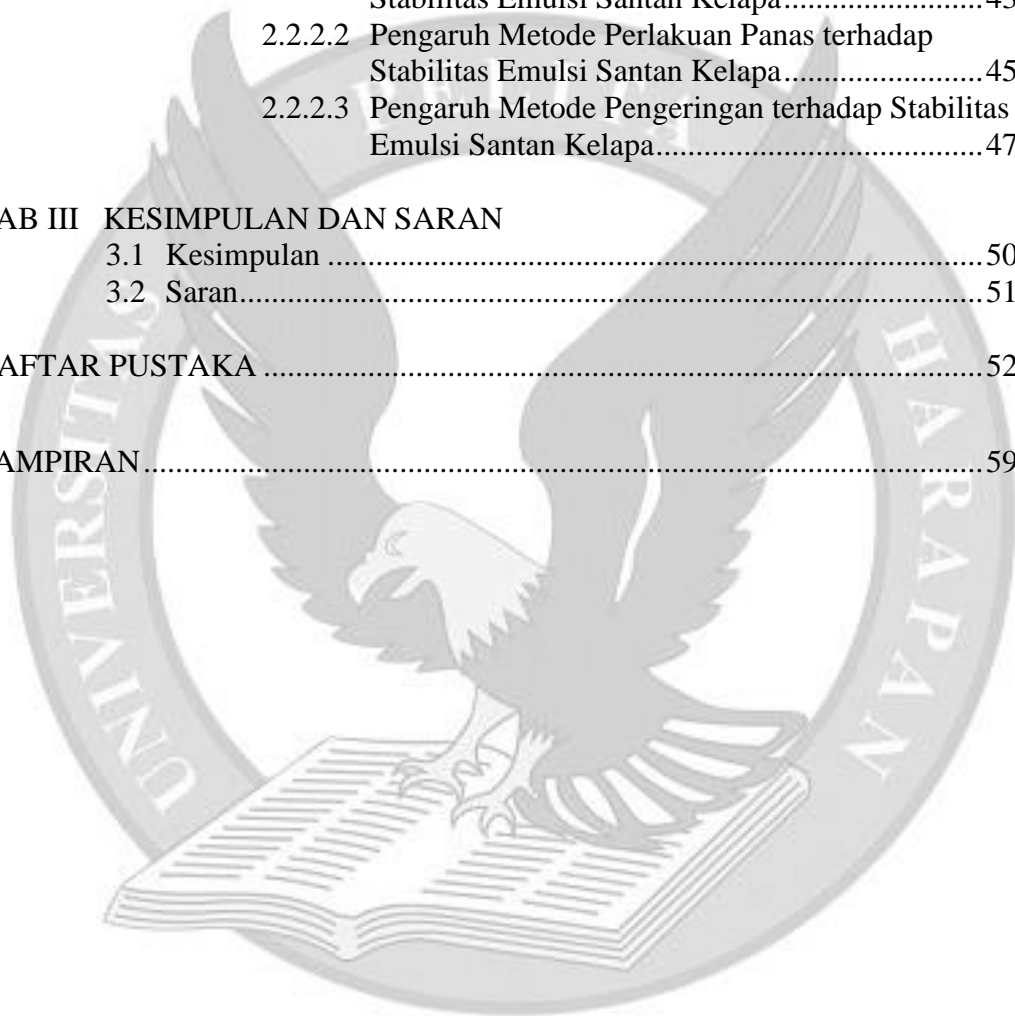


DAFTAR ISI

halaman

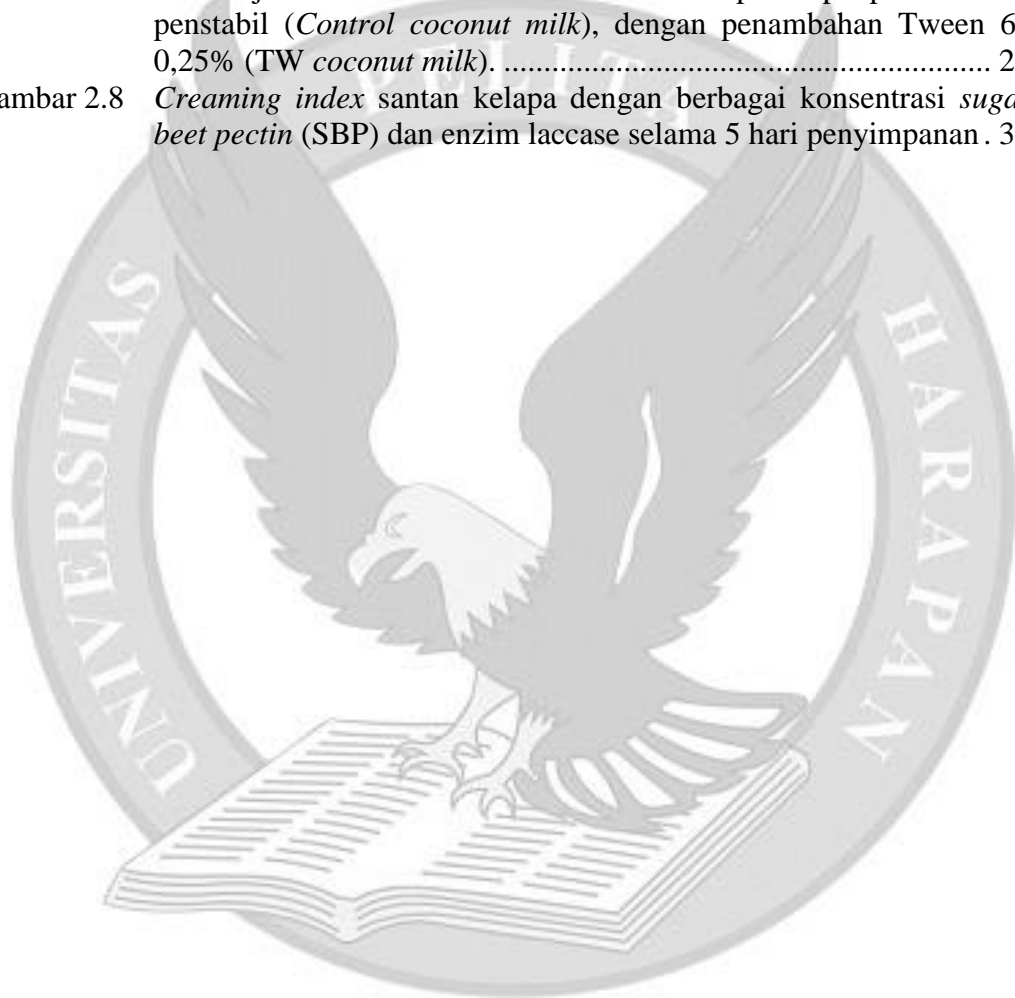
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka	6
2.1.1 Kelapa	6
2.1.2 Santan Kelapa	8
2.1.3 Emulsi	11
2.1.4 Emulsi Santan Kelapa	12
2.1.4.1 Protein	13
2.1.4.2 Lemak	15
2.1.5 Standar Mutu Santan Kelapa	17
2.1.6 Faktor yang Memengaruhi Kestabilan Emulsi Santan Kelapa	18
2.1.6.1 Kandungan Asam Lemak Bebas	19
2.1.6.2 pH dan Kekuatan Ion	20
2.1.6.3 Ukuran Partikel Emulsi	20
2.1.6.4 Bahan Penstabil yang Digunakan	21
2.1.7 Metode Pengukuran Stabilitas Emulsi Santan Kelapa	24
2.2 Pembahasan	26
2.2.1 Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa	26
2.2.1.1 Pengaruh Penggunaan Bahan Pengemulsi Sintetis terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa	26

2.2.1.2	Pengaruh Penggunaan Hidrokoloid terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa.....	32
2.2.1.3	Pengaruh Penggunaan Ester Gula terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa.....	36
2.2.1.4	Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Lain terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa	39
2.2.2	Pengaruh Berbagai Jenis Metode Penstabilan Emulsi terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa.....	43
2.2.2.1	Pengaruh Metode Homogenisasi terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa.....	43
2.2.2.2	Pengaruh Metode Perlakuan Panas terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa.....	45
2.2.2.3	Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Stabilitas Emulsi Santan Kelapa.....	47
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN		
3.1	Kesimpulan	50
3.2	Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN		59



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Pohon kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.)	6
Gambar 2.2 Buah kelapa muda dan hasil potongan melintangnya	7
Gambar 2.3 Hasil potongan melintang buah kelapa matang pada fase germinasi	7
Gambar 2.4 Santan kelapa	10
Gambar 2.5 Sistem emulsi santan kelapa stabil (A) dan tidak stabil (B)	10
Gambar 2.6 Struktur Tween 20, Tween 60, dan Tween 80	27
Gambar 2.7 Hasil uji mikrostruktur emulsi santan kelapa tanpa penambahan penstabil (<i>Control coconut milk</i>), dengan penambahan Tween 60 0,25% (<i>TW coconut milk</i>).	29
Gambar 2.8 <i>Creaming index</i> santan kelapa dengan berbagai konsentrasi <i>sugar beet pectin</i> (SBP) dan enzim laccase selama 5 hari penyimpanan .	33



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1	Kadar air, lemak, dan protein santan kelapa dan susu sapi..... 8
Tabel 2.2	Klasifikasi produk santan kelapa (SNI 01-3816-2020)..... 9
Tabel 2.3	Standar mutu SNI untuk produk santan (SNI 01-3816-2020) 17
Tabel 2.4	Batas maksimal cemaran mikroba untuk produk santan (SNI 01-3816-2020) 17
Tabel 2.5	Komposisi asam lemak kelapa 20
Tabel 2.6	Jenis bahan penstabil yang sering digunakan dalam emulsi pangan 23
Tabel 2.7	Pengaruh penggunaan Tween 60 sebagai penstabil pada santan kelapa (Ariyaprakai <i>et al.</i> , 2013)..... 30
Tabel 2.8	Pengaruh konsentrasi natrium kaseinat terhadap ukuran partikel santan kelapa 32
Tabel 2.9	<i>Creaming index</i> santan kelapa dengan hidrokoloid sebagai pengemulsi 33
Tabel 2.10	<i>Creaming index</i> santan kelapa dengan hanya ester gula sebagai pengemulsi 37
Tabel 2.11	Pengaruh penggunaan Sukrosa Ester sebagai penstabil pada ukuran partikel rata-rata santan kelapa (Ariyaprakai <i>et al.</i> , 2013)..... 37
Tabel 2.12	Emulsification Index santan kelapa dengan ester gula sebagai pengemulsi (Neta <i>et al.</i> , 2012) 38
Tabel 2.13	Viskositas dan indeks konsistensi santan kelapa dengan berbagai bahan pangan sebagai pengemulsi 42
Tabel 2.14	Pengaruh metode homogenisasi terhadap jumlah partikel, rata-rata ukuran partikel, dan <i>creaming index</i> santan kelapa 44
Tabel 2.15	Rata-rata ukuran partikel dan kadar air santan kelapa dengan berbagai metode pengeringan 48

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. <i>Digital Receipt</i> Turnitin.....	A-1
Lampiran B. Rekap Persyaratan Kajian Pustaka.....	B-1

