

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN TESIS.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TESIS.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TESIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I Pendahuluan.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Rumusan Masalah	4
3. Tujuan Penelitian	4
4. Manfaat Penelitian	5
BAB II Tinjauan Pustaka.....	6
1. Karakteristik Fisika – Kimia Minyak Kelapa.....	6
1.1 Buah Kelapa.....	6
2. Virgin Coconut Oil	8
3. Pengadukan	12
4. Homogenisasi	12
5. Emulsi	14
6. Emulsifier.....	15
7. Kestabilan Emulsi	18

8. Minuman.....	22
9. Gum Arab	23
10. Madu dan Gula	24
11. Aroma	26
12. Organoleptik	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Rancangan Penelitian.....	28
B. Lokasi Penelitian	28
C. Alat dan Bahan Penelitian	28
1 Alat	28
2 Bahan	29
D. Prosedur Penelitian	29
1. Penentuan kecepatan putar homogenizer	30
E. Prosedur Analisa	30
3. Analisa Perubahan pH	30
4. Analisa Creaming Index	30
F. Diagram Alir Proses	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Pengaruh putaran terhadap larutan emulsi.....	34
B. Pengaruh konsentrasi aroma terhadap larutan emulsi.. ...	43
C. Uji Organoleptik	54
BAB V PENUTUP.....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi buah kelapa	7
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Air Kelapa	8
Tabel 2.3	karakteristik emulsifier alami dan sintetik	17
Tabel 2.4	Karakteristik kimia gum arab berdasar basis kering.....	24
Tabel 4.1	Pengujian warna pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar	52
Tabel 4.2	Pengujian aroma buah pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar	53
Tabel 4.3	Pengujian aroma tengik pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar	54
Tabel 4.4	Pengujian rasa manis pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar	55
Tabel 4.5	Pengujian rasa enak pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema jenis O/W dan W/O pada emulsi tunggal	15
Gambar 2.2 Skema emulso ganda W/O/W dan O/W/O	15
Gambar 3.1 Alat Homogenizer Ultra turrax	28
Gambar 3.4 Diagram Alir Pembuatan Emulsi VCO menggunakan emulsifier gum arab/lesitin soya dan pemanis dengan Variasi	32
Gambar 3.5 Diagram Alir Pembuatan Emulsi VCO menggunakan emulsifier gum arab / lesitin soya dan pemanis serta aroma dengan Kecepatan Putar Tetap	33
Gambar 4.1 Grafik hubungan antara konsentrasi madu terhadap pH Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran	34
Gambar 4.2 Grafik hubungan antara konsentrasi madu terhadap Creaming ^{dengan} Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran.....	36
Gambar 4.3 Grafik hubungan antara konsentrasi madu terhadap Viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran	38
Gambar 4.4 Grafik hubungan antara konsentrasi sugar terhadap pH Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran.....	39
Gambar 4.5 Grafik hubungan antara konsentrasi sugar terhadap Creaming dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran.....	40
Gambar 4.6 Grafik hubungan antara konsentrasi sugar terhadap viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran.....	42

Gambar 4.7 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu	43
Gambar 4.8 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu	44
Gambar 4.9 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu.....	44
Gambar 4.10 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula	45
Gambar 4.11 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula.....	46
Gambar 4.12 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula.....	46
Gambar 4.13 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu	47
Gambar 4.14 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu	48
Gambar 4.15 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu	49
Gambar 4.16 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula	50

Gambar 4.17 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula	50
Gambar 4.18 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula	51