

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TESIS</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TESIS</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TESIS</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I Pendahuluan</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II Tinjauan Pustaka</b> .....	<b>4</b>
A. Tinjauan Umum Tentang Pengaduk .....	4
1. Pengertian Pengaduk .....	4
2. Pencampuran (Mixing).....	6
B. Tinjauan Umum Tentang Homogenisasi .....	9
C. Sistem Emulsi dan Emulsifier.....	12

D. Gum Arab .....	18
E. Indikator Kestabilan Emulsi.....	19
F. Sirup Glukosa .....	22
G. Madu.....	23
H. Aroma .....	24
I. Tinjauan Umum Tentang Virgin Coconut Oil (VCO).....	24
J. Diversifikasi Kelapa Menjadi Produk VCO .....	28
K. Manfaat dan Nilai Ekonomi Produk VCO .....	29
L. Standar Kualitas VCO.....	31
M. Teknologi Pembuatan VCO .....	34
N. Uji Organoleptik .....	35
O. Peneliti Terdahulu .....	35
<b>BAB III Metode Penelitian.....</b>	<b>38</b>
A. Rancangan Penelitian.....	38
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	38
C. Alat dan Bahan Penelitian.....	39
D. Prosedur Kerja.....	40
1. Penentuan Kecepatan Putar Homogenizer.....	40
2. Penentuan Konsentrasi Pemanis.....	
3. Penelitian Konsentrasi Aroma.....	40
4. Analisa Viskositas .....	41
5. Analisa pH.....	42

6. Analisa Creaming Index.....	42
7. Analisa Data.....	42
3.4 Diagram Alir Proses .....	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
A. Pengaruh Kecepatan Putar Homogenisas.....	45
1. Pengaruh Kecepatan Putar Terhadap Emulsi VCO Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu.....	45
2. Pengaruh Kecepatan Putar Terhadap Emulsi VCO Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula .....	50
B. Pengaruh Konsentrasi Aroma Terhadap Emulsi VCO .....	53
1. Pengaruh Konsentrasi aroma Lemon Terhadap Emulsi VCO Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu .....	53
2. Pengaruh Konsentrasi Lemon Terhadap Emulsi VCO Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula .....	56
3. Pengaruh Konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Emulsi VCO Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu .....	58
4. Pengaruh Konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Emulsi VCO Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula..	61
C. Uji Organoleptik.....	63
1. Penilaian Rasa Manis.....	64

2. Penilaian Rasa Enak .....	65
3. Penilaian Kesukaan Warna .....	66
4. Penilaian Bau Tengik.....	68
5. Penilaian Bau Buah.....	69
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Tipe Homogenizer .....	10
Tabel 2.2 Standar APCC dan SNI VCO .....	32
Tabel 4.1 Penilaian Rasa Manis .....	64
Tabel 4.2 Penilaian Rasa Enak.....	65
Tabel 4.3 Penilaian Kesukaan Warna.....	66
Tabel 4.4 Penilaian Bau Tengik .....	68
Tabel 4.5 Penilaian Bau Buah.....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Alat Homogenizer Ultra Turrax (T-25).....	12
Gambar 3.1	Homogenizer Elektrik Ultra Turrax.....	38
Gambar 3.2	Viskometer Atago .....	39
Gambar 3.3	pH meter digital .....	39
Gambar 3.4	Diagram Alir Pembuatan Emulsi VCO dengan Variasi Kecepatann Putar .....	43
Gambar 3.5	Diagram Alir Pembuatan Emulsi VCO dengan Variasi Konsentrasi Aroma .....	43
Gambar 4.1	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Madu terhadap Viskositas Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan Berbagai Putaran.....	46
Gambar 4.2	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Madu terhadap pH Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan Berbagai Putaran .....	47
Gambar 4.3	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Madu terhadap Creaming Index Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan Berbagai Putaran.....	49
Gambar 4.4	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Gula terhadap Viskositas Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab	

	dengan Berbagai Putaran.....	50
Gambar 4.5	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Gula terhadap pH Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan Berbagai Putaran.....	51
Gambar 4.6	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Gula terhadap Creaming Index Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan Berbagai Putaran.....	52
Gambar 4.7	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Lemon terhadap Viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu.....	54
Gambar 4.8	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Lemon terhadap pH dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu.....	55
Gambar 4.9	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Lemon terhadap Creaming Index dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu.....	55
Gambar 4.10	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Lemon terhadap Viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula .....	56

Gambar 4.11	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Lemon terhadap pH dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula .....	57
Gambar 4.12	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Lemon terhadap Creaming Index dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula.....	58
Gambar 4.13	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Markisa terhadap Viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu .....	59
Gambar 4.14	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Markisa terhadap pH dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu.....	60
Gambar 4.15	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Markisa terhadap Creaming Index dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu .....	60
Gambar 4.16	Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma Markisa terhadap Viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula.....	61



Gambar 4.17 Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma  
Markisa terhadap pH dengan Emulsifier Gum Arab  
dan Pemanis Gula ..... 62

Gambar 4.18 Grafik Hubungan antara Konsentrasi Aroma  
Markisa terhadap Creaming Index dengan Emulsifier  
Gum Arab dan Pemanis Gula..... 63