

DAFTAR ISI

Sampul Tesis	
Lembar Pengesahan Pembimbing.....	ii
Lembar Pengesahan Direktur.....	iii
Pernyataan Keaslian Hasil Penelitian.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Isi.....	x
Abstrak.....	xiv
Abstract.....	xv
Bab I Pendahuluan	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
Bab II Tinjauan Pustaka	
A. Virgin Coconut Oil (VCO).....	5
B. Air Kelapa Tua.....	12
C. Stabilitas Emulsi.....	15
D. Pemanis Madu dan Sirup Gula	
1.1 Madu.....	24
1.2 Sirup Gula.....	27
E. Emulsifier Gum Arab	
1.1 Gum Arab.....	29
F. Aroma Markisa dan Jeruk	

1.1 Aroma Markisa	31
1.2 Aroma Jeruk Lemon	32
G. Uji Organoleptik.....	33
Bab III Metode Penelitian	
A. Pendekatan Penelitian	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
C. Alat dan Bahan Penelitian	35
D. Variabel Penelitian	36
E. Prosedur Penelitian.....	36
F. Diagram Alir Proses	40
Bab IV Hasil dan Pembahasan	
A. Pengaruh Putaran Terhadap Larutan Emulsi	
1. Pengaruh Kecepatan Putar pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Madu	
1.1 Hubungan pH dan Konsentrasi Madu Pada Emulsifier Gum Arab Dengan Berbagai Kecepatan Putaran	41
1.2 Hubungan Viskositas dan Konsentrasi Madu Pada Emulsifier Gum Arab Dengan Berbagai Kecepatan Putaran	43
1.3 Hubungan <i>Creamng Index</i> dan Konsentrasi Madu Pada Emulsifier Gum Arab Dengan Berbagai Kecepatan Putaran	45
2. Pengaruh Kecepatan Putar pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis Gula	
1.1 Hubungan pH dan Konsentrasi Gula Pada Emulsifier Gum Arab Dengan Berbagai Kecepatan Putaran	47
1.2 Hubungan Viskositas dan Konsentrasi Gula Pada Emulsifier Gum Arab Dengan Berbagai Kecepatan Putaran	49
1.3 Hubungan <i>Creaming Index</i> dan Konsentrasi Madu Pada Emulsifier Gum Arab Dengan Berbagai Kecepatan	

Putaran	51
B. Pengaruh Konsentrasi Aroma Markisa Pada Emulsifier Gum Arab dan Pemanis	
1. Pengaruh Konsentrasi Aroma Markisa Terhadap pH Pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis.....	53
2. Pengaruh Konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Viskositas Pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis	55
3. Pengaruh Konsentrasi Aroma Markisa Terhadap <i>Creaming Index</i> Pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis	59
C. Pengaruh Konsentrasi Aroma Lemon Pada Emulsifier Gum Arab dan Pemanis	
1. Pengaruh Konsentrasi Aroma Lemon Terhadap pH Pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis.....	61
2. Pengaruh Konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Viskositas Pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis	63
3. Pengaruh Konsentrasi Aroma Lemon Terhadap <i>Creaming Index</i> Pada Emulsi VCO Menggunakan Emulsifier Gum Arab dan Pemanis	65
D. Hasil Uji Organoleptik	
1. Rasa	
1.1 Rasa Manis.....	65
1.2 Rasa Enak.....	66
2. Warna	67
3. Aroma	
3.1 Aroma Tengik.....	68
3.2 Aroma Buah	69

BAB V Kesimpulan..... 70

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN A DATA PENELITIAN

LAMPIRAN B CARA MENGHITUNG

LAMPIRAN C DOKUMENTASI PENELITIAN

LAMPIRAN D FORMAT UJI ORGANOLEPTIK