



HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
INTISARI	vii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kelapa	5
B. Santan	7
C. Emulsi	10
D. Kecipir dan Tepung Biji Kecipir	17
III. BAHAN DAN METODE	24
A. Bahan	24
B. Metoda	24
C. Rancangan Percobaan	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Kecipir terha- dap Stabilitas Emulsi Santan	32
B. Pengaruh Jenis Tepung terhadap Stabilitas Emul- si Santan	40
C. Sifat Organoleptis	45
KESIMPULAN	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	