



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

T M T T C A D T

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BIJI KECIPIR TERHADAP STABILITAS EMULSI SANTAN
ENDANG SETYORINI, Dr. Ir. Tranggono, M.Sc; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.; Ir. Umar Santosa, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung biji kecipir terhadap stabilitas emulsi santan yang telah dihomogenisasi dilakukan dengan menambahkan tepung biji kecipir kedalam sistem emulsi santan pada empat tingkat konsentrasi, yaitu 0 gr/100 ml; 1gr/100 ml; 3 gr/100 ml dan 5 gr/100 ml. Nilai stabilitas emulsi yang tercapai pada setiap konsentrasi saling diperbandingkan. Dalam penelitian ini juga dibandingkan kemampuan dari tiga jenis tepung biji kecipir dalam menstabilkan emulsi santan. Ketiga jenis tepung tersebut adalah tepung utuh, tepung yang telah dikurangi minyaknya dengan petroleum eter dan tepung yang dikurangi minyaknya dengan campuran petroleum eter-etanol 1:4 (v/v).

Berbagai parameter yang diduga berpengaruh terhadap nilai stabilitas emulsi, diamati. Parameter-parameter tersebut meliputi kadar protein total setiap jenis tepung, serta pH, viskositas dan tegangan muka santan yang telah ditambah tepung. Disamping itu juga diukur kadar fosfolipid dalam tepung utuh. Dalam penelitian ini juga dilakukan uji kesukaan bau dan warna.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung yang ditambahkan, akan semakin tinggi pula nilai stabilitas emulsi yang tercapai. Diperoleh pula hasil bahwa kemampuan menstabilkan emulsi terbaik dimiliki oleh tepung yang dikurangi minyaknya dengan petroleum eter. Kemampuan tepung utuh dan tepung yang dikurangi minyaknya dengan petroleum eter-etanol tidak berbeda nyata. Peningkatan nilai stabilitas emulsi ada kaitannya dengan peningkatan kadar protein, peningkatan viskositas fase kontinyu dan penurunan tegangan muka. Diduga kadar fosfolipid juga berpengaruh terhadap stabilitas emulsi.

Hasil uji sensoris menunjukkan bau santan yang ditambah tepung sebanyak 1 gr/100 ml dan 3 gr/100 ml masih diterima konsumen, sedang yang ditambah sebanyak 5 gr/100 ml kurang disukai. Penambahan tepung biji kecipir tidak mengurangi penerimaan konsumen terhadap warna santan.