

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ).....	6
2.2 Santan.....	8
2.3 Karakteristik Santan.....	10
2.4 Perlakuan Awal dalam Produksi Santan.....	12
2.5 Standar Mutu Santan.....	14
2.6 Teknologi Pengolahan Non-Termal.....	16
2.7 <i>High Pressure Processing</i> .....	17
2.8 <i>Ultrasound Processing</i> .....	20
2.9 <i>High Speed Homogenization (HSH)</i> .....	23
2.10 Tinjauan Pustaka.....	24
2.11 Rancangan Acak Lengkap (RAL).....	28
2.11 Hipotesis.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.2 Bahan.....	31
3.3 Peralatan.....	32
3.4 Prosedur Penelitian.....	32
3.4.1 Rancangan Percobaan RAL.....	33
3.4.2 Pembuatan Santan Kelapa.....	35
3.4.3 Perlakuan <i>High Pressure Processing (HPP)</i> .....	36
3.4.4 Perlakuan <i>Ultrasound Processing</i> .....	37
3.4.5 Perlakuan <i>High Speed Homogenization (HSH)</i> .....	38
3.4.6 Penyimpanan Sampel.....	38
3.5 Pengujian Sampel.....	38
3.5.1 Pengukuran Nilai pH.....	38
3.5.2 Pengukuran Kadar Asam Lemak Bebas.....	39
3.5.3 Pengukuran Kadar Air.....	40
3.5.4 Pengukuran Padatan Total.....	40
3.5.5 Pengukuran <i>Total Plate Count (TPC)</i> .....	41
3.5.6 Pengukuran Kadar Lemak.....	42
3.5.7 Pengukuran Kadar Protein.....	43
3.5.8 Pengukuran Cemar Logam (Timbal).....	44
3.6 Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47

4.1 Uji Pendahuluan.....	47
4.2 Karakteristik Santan Kontrol .....	49
4.3 Karakteristik Santan dengan Perlakuan HPP .....	53
4.4 Karakteristik Santan dengan Perlakuan <i>Ultrasound</i> .....	57
4.5 Karakteristik Santan dengan Perlakuan <i>High Speed Homogenization (HSH)</i> .....	60
4.6 Komparasi Karakteristik Santan .....	64
4.6.1 Komparasi pH Antar Perlakuan .....	64
4.6.2 Komparasi Kadar Asam Lemak Bebas Antar Perlakuan.....	68
4.6.3 Komparasi Kadar Air Antar Perlakuan .....	73
4.6.4 Komparasi Padatan Total Antar Perlakuan.....	77
4.6.5 Komparasi Kadar Lemak Antar Perlakuan .....	80
4.6.6 Komparasi <i>Total Plate Count (TPC)</i> Antar Perlakuan .....	83
4.6.7 Komparasi Kadar Protein.....	88
4.6.8 Komparasi Cemar Logam Timbal .....	89
4.7 Hubungan Antar Parameter Kualitas Santan.....	90
4.8 Analisis Data dan Pembahasan .....	95
4.8.1 pH.....	96
4.8.2 Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) .....	102
4.8.3 Kadar Air.....	105
4.8.4 Padatan Total.....	110
4.9 Uji Lanjutan .....	116
4.10 Efektivitas HPP dalam Pengolahan Pangan .....	129
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	131
5.1 Kesimpulan .....	131
5.2 Saran .....	132
DAFTAR PUSTAKA.....	133
LAMPIRAN.....	142