



DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
ABSTRAK	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Kelapa	3
2. Santan	5
3. Emulsi	7
BAB III. METODE PENELITIAN	12
1. Bahan Percobaan	12
2. Pembuatan Santan Bahan Percobaan	12
3. Analisa Kimia Santan Segar	13
3.1. Analisa Kadar Lemak	13
3.2. Analisa Kadar Air	14
4. Penambahan Emulsifier	15
5. Penentuan Stabilitas Emulsi	15
6. Pola Percobaan	16
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1. Komponen Penyusun Santan	18
2. Stabilitas Emulsi Santan	18
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	22
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	