



ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR TERHADAP STABILITAS EMULSI SANTAN

Santan adalah merupakan suatu sistem emulsi minyak dalam air. Pada dasarnya emulsi dalam santan tidak stabil, karena jika dibiarkan beberapa saat akan terjadi pemisahan antara fase dispersi dan medium dispersi. Pemisahan ini harus dicegah supaya emulsi tetap stabil. Pencegahannya dapat dilakukan dengan menambahkan zat ketiga, yang sering disebut dengan emulsifier.

Pada penelitian ini santan dibuat dengan dan tanpa penambahan air yaitu, 1 bagian kelapa tanpa ditambah air, 1 bagian kelapa ditambah 1 bagian air dan 1 bagian kelapa ditambah 2 bagian air.

Kuning telur dipakai sebagai emulsifier. Kuning telur yang ditambahkan 0%, 5%, dan 10%. Stabilitas emulsi dinyatakan dalam % (persentase) stabilitas emulsi.

Semakin besar kuning telur yang ditambahkan stabilitas emulsi santan meningkat. Stabilitas emulsi santan tertinggi terjadi pada kadar kuning telur 10% tanpa penambahan air yaitu sebesar (84,0%) dan yang terendah terjadi pada santan yang dibuat dari 1 bagian kelapa ditambah 2 bagian air dan tanpa penambahan kuning telur (kadar 0%).