



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

# PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR TERHADAP STABILITAS EMULSI SANTAN

DARMIN SEMBIRING, Dr. Ir. Zuheid Noor.; Dr. Ir. Sutardi; Ir. Sri Kanoni SU.

Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Acton, J. C. and R. L. Saffle 1971. Stability Of Oil In Water Emulsion. 1. Effect Of Surface Tension, Level Of Oil, Viscosity and Type Meat Protein. J. Food Sci. 35: 825 - 855.
- ✓ Acton, J. C. and R. L. Saffle 1971. Stability Of Oil In Water Emulsion. 2. Effects Of Oil Phase, Volume, Stability Test, Viscosity, Type Of Oil and Protein Additive. J. Food Sci. 35:1118-1120.
- Anonim, 1988. Alokasi CPO Untuk Pengusaha Minyak Goreng Dalam Negri. Harian Kompas 26-1-1988. Jakarta. Hal. 12. ^
- AOAC----, 1970. Official Methods Of Analysis Of Association Of Analytical Chemist. Dalam Sudarmadji S., Haryono B. Suhardi . 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian Edisi Ketiga. Penerbit Liberty. Yogyakarta. ^
- Badrun, M. 1984. Program Pengembangan Kelapa di Indonesia Dit. Jen. Perkebunan. Jakarta. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca Sarjana, Univ. Gadjah Mada. Yogyakarta. ^
- Buda K. 1981. Kelapa Dan hasil Pengolahannya. Bagian THP. Fak. Pertanian Univ. Udayana. Denpasar, Bali. ^
- Becher P. 1957. Emulsion And Practice. Reinhold Publishing Corporation, New York. ^
- Charley H. 1982. Food Science. Second Edition. Webster School and Office Supplies Inc. 770-772 Rizal Ave., Sta. Craz, 2171 C. M. Recto Ave., Samploc, Manila.
- Dendy, A. A. V. and W. H. Timmis. 1973. Development of Wet Coconut Process Design to Extract Protein and Oil from Fresh Coconut. Tropical Product Institute London. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca Sarjana, Univ. Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Egloff G. and Berkman S. 1940. Emulsion And Foam. Reinhold Publishing Corporation 330 West Forty-Second Steet. New York, ASA.





**PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR TERHADAP STABILITAS EMULSI SANTAN**

DARMIN SEMBIRING, Dr. Ir. Zuheid Noor.; Dr. Ir. Sutardi; Ir. Sri Kanoni SU.

Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

- Fox Brian A. and G. Allan 1971. Food Science A Chemical Approach. Comeron, London, Hollder and Stoughton.
- Forrest, John C. 1975. Principle of Meat Science. WH Freeman & Co. San Francisco.-
- Gomes K. A. and Gomes A. A. 1984. Statistical Procedure for Agriculture Research. Second Edition An International Rice Research Institute Book. A Wiley-Interscience Publication.
- Hauser H. 1975. Water/Phospholipid Intractions. Biosciences Division, Unilever Research Laboratory Calworth/Welwyn The Frythe, Herts, England.
- Hagenmaeir R. 1980. Coconut Aqueous Processing. University Of San Carlos. Cebu City.
- Karel M. 1973. SYMPOSIUM: Protein Interaction In Biosystem PROTEIN-LIPID INTERACTION. J. Food Sci. 38: 756-763. Dept. Of Nutrition And Food Science, Massachusetts Institute Of Technology, Cambridge.
- Krog N. 1975. Interaction between Water and Surface Active Lipids in Food System. A/S Grindstedvaerket, Edwin Rahrs Vej 38, DK-8220 Brabrand Denmark.
- Lewis M. J. 1987. Physical Properties Of Food and Food Processing System. SURFACE PROPERTIES. Dept. Of Food Science Univ. Reading UK. Ellis Harwood LTD. Chichester, England.
- Nordin M., M. Som, A. Husin and M. H. Hassen 1978. Processing Of Canned Coconut Milk and Coconut Butter. Institute and The Incorporated Society Of Planters. Kuala Lumpur. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca Sarjana, Univ. Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas Dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fakultas Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Somaatmadja D. 1982. Penganaka Ragaman Hasil Olah Komoditi Perkebunan. Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor Hal. 7. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca





UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR TERHADAP STABILITAS EMULSI SANTAN**

DARMIN SEMBIRING, Dr. Ir. Zuheid Noor.; Dr. Ir. Sutardi; Ir. Sri Kanoni SU.

Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Sarjana, Univ. Gadjah Mada.Yogyakarta.

- Rajaguguk J. A. 1984. Kebijakanaksanaan Pemerintah Dalam Pengembangan Industri Pengolahan Produk Kela - pa. Dit. Jen. Aneka Industri. Jakarta. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca Sarjana, Univ. Gadjah Mada.Yogyakarta.
- Somaatmadja D. 1982. Penganeka ragaman Hasil Olah Komoditi Perkebunan. Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor. Hal. 7. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca Sarjana, Univ. Gadjah Mada.Yogyakarta.
- Stadelmen W. J. and Cotterli O. J. 1977. Egg Science And Technology. Second Edition. Avi Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut.
- Tejeda A. W. 1973. Studies on The Processing and Preservation Of Coconut Cream (abstr.). The Philippine Association Of Food Technologist, Inc. p.178. Dalam Sompie H. H. 1986. Perubahan Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kesetabilan Santan. Thesis Fak. Pasca Sarjana, Univ. Gadjah Mada.Yogyakarta.
- ✓ Volker M. A. dan Klein B. P. 1979. Protein Dispersibility And Emulsion Characteristics Of Four Soy J. Food Sci. 44: 93-96.
- Winarno F. G. 1984. KIMIA PANGAN DAN GIZI. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- ✓ Woodroof J. G. 1970. Coconut. Production, Processing, Product. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.