

DAFTAR ISI

TESIS	I
HALAMAN PENGESAHAN.....	II
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	IX
INTISARI.....	X
ABSTRACT	XI
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kelapa dan Minyak Kelapa	6
2.2 Protein	11
2.3 Protein sebagai Emulsifier	15
2.4 Emulsi	19
2.5 Pektin	21
2.6 Interaksi Protein - Polisakarida	23
2.7 Hipotesa Penelitian.....	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	33
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.3 Pelaksanaan Penelitian	34
3.4 Analisa Penelitian.....	41
3.5 Rancangan Percobaan	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Karakteristik Bahan Baku	47
4.2 Kelarutan Protein	49

4.3	pH.....	52
4.4	Rasio Konsentrasi Protein dan Pektin.....	70
4.5	Stabilitas pH dari Kompleks Elektrostatik Protein Blondo – Pektin	91
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		94
5.1	Kesimpulan	94
5.2	Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA		96
LAMPIRAN.....		102

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Metode Pembuatan VCO	10
Tabel 2.2 Komposisi Nilai Gizi Konsentrat Protein Blondo	11
Tabel 2.3 Komposisi Asam Amino Pada Konsentrat Protein Blondo	12
Tabel 2.4 Komposisi Protein Blondo Berdasarkan Kelarutannya	13
Tabel 2.5 Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Kompleks Elektrostatis Protein – Polisakarida terhadap Ukuran Partikel.....	26
Tabel 4.1 Karakteristik Konsentrat Protein Blondo <i>Defatting</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kelarutan Protein.....	15
Gambar 2.2 Zeta Potensial Emulsi Dengan Konsentrat Protein Blondo	17
Gambar 2.3 Ukuran Partikel Emulsi Konsentrat Protein Blondo	18
Gambar 2.4 Ketidakstabilan Pada Sistem Emulsi.....	21
Gambar 2.5 Struktur Molekul Asam Galakturonat	21
Gambar 2.6 Pembentukan Kompleks Elektrostatik Protein – Pektin	25
Gambar 2.7 Pengaruh pH terhadap Stabilitas Komplek	27
Gambar 2.8 Pengaruh Rasio terhadap Turbiditas dan Zeta Potensial	31
Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	35
Gambar 4.1 Kurva Kelarutan Protein.....	50
Gambar 4.2 Pengaruh pH terhadap Zeta Potensial	53
Gambar 4.3 Pengaruh pH terhadap Turbiditas.....	56
Gambar 4.4 Pengaruh pH terhadap Ukuran Partikel.....	58
Gambar 4.5 Pengaruh pH terhadap Kelarutan Protein.....	62
Gambar 4.6 Pengaruh pH terhadap EAI	64
Gambar 4.7 Pengaruh pH terhadap ESI	67
Gambar 4.8 Pengaruh pH terhadap <i>Creaming Stability</i>	69
Gambar 4.9 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap Turbiditas.....	71
Gambar 4.10 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap Kelarutan Protein.....	73
Gambar 4.11 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap EAI	77
Gambar 4.12 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap ESI	80
Gambar 4.13 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap Kenampakan Droplet. 82	
Gambar 4.14 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap <i>Creaming</i>	85
Gambar 4.15 Pengaruh Rasio Pektin terhadap Viskositas	86
Gambar 4.16 Pengaruh Rasio Pektin – Protein terhadap Stabilitas Panas.....	88
Gambar 4.17 Stabilitas pH Kompleks Protein – Pektin.....	92