

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Susu Kental Manis.....	5
2.2. <i>Emulsifier</i>	9
2.2.1. Monoasilgliserol dan diasilgliserol.....	10
2.2.2. Monoasilgliserol dan diasilgliserol dari palm olein.....	12
2.3. <i>Red Palm Oil</i> (Minyak Sawit Merah).....	14
2.4. Beta Karoten.....	15
2.5. Susu Skim.....	17
2.6. Whey Protein.....	18
2.7. Laktosa.....	20
2.8. Gula.....	21
2.9. <i>Stabilizer</i>	22
2.9.1. Karagenan.....	24
2.9.2. Gom Arab.....	26
2.10. Pencoklatan Non Enzimatis.....	28
2.11. <i>Age Thickening</i>	30
2.12. Stabilitas Emulsi.....	31
2.13. Indeks Stabilitas Emulsi.....	33
2.14. Stabilitas Emulsi Beta Karoten.....	34
2.15. Ukuran Globula.....	36

2.16. Hipotesis.....	37
----------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Bahan.....	38
3.2. Alat.....	38
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
3.4. Tahapan Penelitian.....	40
3.4.1. Tahap orientasi dan karakterisasi.....	40
3.4.2. Tahap penentuan konsentrasi terbaik karagenan dalam susu kental manis rekombinasi terhadap stabilitas emulsi <i>red palm oil</i> dengan susu.....	45
3.4.3. Tahap penentuan konsentrasi terbaik gom arab dalam susu kental manis rekombinasi terhadap stabilitas emulsi <i>red palm oil</i> dengan susu.....	46
3.5. Diagram Alir.....	46
3.6. Analisis.....	49
3.6.1. Karakterisasi kadar protein susu skim bubuk dan whey protein isolate.....	49
3.6.2. Viskositas.....	50
3.6.3. Kestabilan viskositas.....	51
3.6.4. Kadar beta karoten.....	51
3.6.5. Kestabilan beta karoten.....	53
3.6.6. Indeks aktivitas emulsi (IAE) dan indeks stabilitas emulsi (ISE).....	53
3.6.7. Ukuran Globula.....	54
3.7. Rancangan Percobaan.....	55

BAB IV PEMBAHASAN

4.1. Karakterisasi Kadar Protein Susu Skim Bubuk dan Whey Protein Isolate	56
4.2. Viskositas.....	58
4.3. Kestabilan Viskositas.....	60
4.4. Kadar Beta Karoten.....	63
4.5. Kestabilan Beta Karoten.....	66

4.6. Indeks Aktivitas Emulsi (IAE) dan Indeks Stabilitas Emulsi (ISE).....	68
4.7. Ukuran Globula.....	74
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan.....	77
5.2. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	79