

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang masalah.....	1
1.2. Rumusan masalah.....	5
1.3. Tujuan penelitian.....	5
1.4. Manfaat penelitian.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Krim santan kelapa (<i>coconut cream</i>).....	7
2.1.1. Teknik pemisahan krim santan kelapa.....	7
2.1.1.1. <i>Cream separator</i>	7
2.1.1.2. Metode dingin.....	8
2.1.1.3. Sentrifugasi.....	8
2.1.2. Rendemen krim santan kelapa.....	9
2.1.3. Protein krim santan kelapa.....	9
2.1.4. Lemak krim santan.....	9

2.1.5. Manfaat krim santan.....	10
2.2. Emulsi.....	10
2.2.1. Emulsi krim santan kelapa.....	13
2.2.2. Surfaktan.....	13
2.2.3. Analisis emulsi.....	14
2.2.3.1. <i>Creaming index</i>	14
2.2.3.2. Zeta potensial.....	14
2.2.3.3. Asam lemak bebas.....	15
2.2.4. Pati sagu.....	15
2.2.4.1. Karakteristik pati sagu.....	15
2.2.4.2. Manfaat pati sagu.....	16
2.3. Rendang.....	17
2.3.1. Ragam jenis rendang.....	17
2.3.2. Pembuatan rendang.....	17
2.3.3. Kandungan gizi rendang.....	18
2.3.3. Kemasan rendang.....	18
2.4. Hipotesis.....	19
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Bahan penelitian.....	20
3.2. Peralatan.....	20
3.3. Prosedur penelitian.....	21
3.3.1. Penyiapan santan kelapa.....	23
3.3.2. Pemisahan krim santan kelapa.....	24
3.3.3. Pemastaan krim santan kelapa.....	26
3.3.4. Analisis krim santan kelapa.....	28

3.3.4.1. Analisis rendemen krim santan kelapa.....	28
3.3.4.2. Analisis kandungan lemak krim santan kelapa.....	28
3.3.4.3. Analisis kandungan protein krim santan kelapa.....	29
3.3.4.4. Analisis kadar air krim santan kelapa.....	30
3.3.4.5. Analisis asam amino krim santan kelapa.....	30
3.3.4.6. Analisis asam lemak krim santan kelapa.....	31
3.3.5. Analisis pasta krim santan kelapa.....	32
3.3.5.1. Analisis <i>creaming index</i> krim santan kelapa, pasta krim santan kelapa.....	32
3.3.5.2. Analisis kenampakan krim santan kelapa, pasta krim santan kelapa.....	33
3.3.5.3. Analisis viskositas krim santan kelapa, pasta krim santan kelapa.....	33
3.3.5.4. Analisis pH krim santan kelapa, pasta krim santan kelapa.....	33
3.3.5.5. Analisis ukuran partikel (globula) dan zeta potensial pasta krim santan kelapa...34	
3.3.5.6. Analisis asam lemak bebas (free fatty acid/FFA).....	34
3.3.6. Rancangan percobaan penelitian dan analisis data.....	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Karakteristik krim santan.....	38
4.2. Profil asam lemak krim santan kelapa.....	40
4.3. Profil asam amino krim santan kelapa.....	42
4.4. <i>Creaming index</i> krim santan kelapa.....	44
4.5. Kenampakan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	46
4.6. Kecerahan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	48
4.7. pH krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	50
4.8. Viskositas krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	51
4.9. Ukuran globula pasta krim santan kelapa.....	54
4.10. Zeta potensial pasta krim santan kelapa.....	55

4.11. Asam lemak bebas pasta krim santan kelapa.....	57
4.12. Pasta krim santan kelapa dan bumbu rendang.....	58
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1. Kesimpulan.....	60
5.2. Saran.....	60
Daftar Pustaka.....	61
Lampiran.....	67
1. Karakteristik krim santan kelapa.....	67
2. Kecerahan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	68
3. pH krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	69
4. Viskositas krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	70
5. Ukuran globula minyak pada pasta krim santan kelapa.....	71
6. Zeta potensial pasta krim santan kelapa.....	71
7. Asam lemak bebas pasta krim santan kelapa.....	72
8. Pasta krim santan kelapa dan bumbu rendang.....	72
9. Statistik karakteristik pasta krim santan kelapa.....	73
10. Statistik kecerahan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	79
11. Statistik pH krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	84
12. Statistik viskositas krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	89
13. Statistik pasta krim santan kelapa dan bumbu rendang.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Tabel aturan penggunaan surfaktan menurut codex 240-2003.....	14
Tabel 2.2. Komposisi kimia pati sagu.....	16
Table 3.1. Rendemen dan komposisi krim santan kelapa.....	26
Tabel 3.2. Metode pemisahan krim santan kelapa.....	36
Tabel 3.3. Pemastaaan krim santan dengan variasi jumlah penambahan pati sagu.....	36
Tabel 3.4. Penambahan bumbu rendang pada pasta krim santan kelapa.....	36
Tabel 4.1. Profil asam lemak krim santan kelapa.....	41
Tabel 4.2. Profil asam amino krim santan kelapa.....	43
Tabel 4.3. <i>Creaming index</i> krim santan kelapa.....	45
Tabel 4.4. Karakteristik fisik pasta krim santan kelapa dan bumbu rendang.....	58
Tabel 5.1. Karakteristik krim santan kelapa.....	67
Tabel 5.2. Kecerahan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	68
Tabel 5.3. pH krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	69
Tabel 5.4. Viskositas krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	70
Tabel 5.5. Ukuran globula minyak pada pasta krim santan kelapa.....	71
Tabel 5.6. Zeta potensial pasta krim santan kelapa.....	71
Tabel 5.7. Asam lemak bebas pasta krim santan kelapa.....	72
Tabel 5.8. Pasta krim santan kelapa dan bumbu rendang.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>Cream separator</i> (de Laval) (dokumentasi pribadi).....	8
Gambar 2.2. Skema ilustrasi berbagai tipe struktur emulsi (Mao dan Song, 2015).....	11
Gambar 3.1. Skema penelitian pasta krim santan kelapa.....	22
Gambar 3.2. Pasteurisasi santan kelapa kental.....	24
Gambar 3.4. Pembentukan krim santan 100 mL (100% v/v).....	27
Gambar 3.5. Pencampuran pasta krim santan kelapa dan bumbu rendang.....	28
Gambar 4.1. Karakteristik krim santan kelapa.....	38
Gambar 4.2. Kenampakan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	47
Gambar 4.3. Kecerahan krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	49
Gambar 4.4. pH krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	50
Gambar 4.5. Viskositas krim santan kelapa dan pasta krim santan kelapa.....	52
Gambar 4.6. Ukuran globula pasta krim santan kelapa.....	54
Gambar 4.8. Asam lemak bebas pasta krim santan kelapa.....	57