

ABSTRACT

EFFECT OF ADDITION PKO (*Palm Kernel Oil*) ETHANOLYSIS PRODUCT THAT BE PRODUCED IN THE ROOM TEMPERATURE TO STABILITY OF EMULSIONS, AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES FRESH MILK AND COCONUT MILK DURING STORAGE.

By

Devi Rosalina S

Fresh milk and coconut milk classified into foodstuffsemulsion. Generally there are not stable emulsion, to stabilize the emulsion system of fresh milk and coconut milk should be added by emulsifier material. One of the materials that can be emulsifier is the palm kernel oil ethanolysis productwhich allegedly produce derivative products such as monoglycerides (MG) and diglycerides (DG) that can function as an emulsifier (emusifire) because it have a polar and non-polar cluster. The purpose of this study is to get te best additional concentration palm kernel oil ethanolysis product to maintain the emulsion system and reduce damage fresh milk and coconut milk during storage. This research was arranged by RAKL non factorial with6 contentration of palm kernel oil ethanolysis product andthree replications. The treatment are K0 (0%), K1 (0.4%) K2 (0.8%), K3 (1.2%), K4 (1.6%), and K5 (2%) (v/v). K0 treatment was treatment without palm kernel oil ethanolysis product

(control). The data analysis followed using BNJ test at 5%. The best treatment is obtained, namely the treatment of fresh milk and coconut milk with the addition of emulsifier product concentration of 2% who score highest organoleptic and presentation of stability during storage (0, 1, 2 and 3 days).

Keywords: coconut milk, fresh milk, emulsifier, PKO emulsifier product

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN PRODUK ETANOLISIS PKO (*Palm Kernel Oil*) YANG DIPRODUKSI PADA SUHU RUANG TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN STABILITAS EMULSI SUSU SEGAR DAN SANTAN KELAPA SELAMA PENYIMPANAN.

Oleh

Devi Rosalina S

Susu segar dan santan kelapa digolongkan kedalam bahan pangan emulsi, pada umumnya emulsi bersifat tidak stabil, untuk menstabilkan sistem emulsi susu dan santan perlu ditambahkan bahan yang bersifat emulsifier. Salah satu bahan yang diduga dapat bersifat sebagai emulsifier adalah produk etanolisis PKO yang diduga menghasilkan produk turunan berupa monogliserida (MG) dan digliserida (DG) yang dapat berfungsi sebagai pengemulsi (emulsifier) karena memiliki gugus polar dan non polar. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi penambahan produk etanolisis PKO yang terbaik dalam mempertahankan sistem emulsi dan menekan kerusakan susu segar dan santan kelapa selama penyimpanan. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) faktor tunggal dengan tiga kali ulangan kemudian dianalisis menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Faktor yang dikaji adalah konsentrasi penambahan produk etanolisis PKO sebanyak 5 taraf yaitu

K0 (0%), K1 (0,4) K2 (0,8%), K3(1,2%), K4(1,6%), dan K5 (2%). Perlakuan terbaik yang didapatkan yaitu perlakuan susu segar dan santan kelapa dengan penambahan konsentrasi produk etanolisis sebesar 2% yang memberikan skor organoleptik dan presentasi stabilitas tertinggi selama penyimpanan (0, 1, 2 dan 3 hari).

Kata kunci : santan kelapa, susu segar, emulsifier, produk etanolisis PKO.