

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Peranan zat pengemulsi pada industri pangan sangatlah penting karena substansi tersebut menentukan kestabilan dari suatu produk pangan yang dihasilkan. Misalnya pada susu, margarin, es krim dan lain-lainnya. Zat pengemulsi menjaga agar sistem emulsi pada produk tersebut tidak pecah. Santan kelapa merupakan emulsi minyak dalam air yang cukup stabil, hal ini menunjukkan bahwa zat pengemulsi dalam santan kelapa mempunyai kemampuan untuk mengemulsikan dengan baik.

Diperkirakan bahwa zat pengemulsi tersebut adalah suatu lipida dari kelas fosfolipid⁽¹⁾, yaitu sefalina.⁽²⁾ Fosfolipid biasanya mengandung ester asam lemak pada dua posisi gliserol dan suatu ester fosfat yang dapat mengikat suatu basa nitrogen pada posisi ketiga. Hal ini membuat salah satu ujung molekulnya mempunyai sifat hidrofilik yang tinggi sedangkan sisa dari molekul tersusun oleh gugus hidrofobik yang panjang. Dengan demikian fosfolipid merupakan zat pengemulsi yang baik.⁽³⁾

Hal-hal di atas menunjukkan perlu dilakukannya isolasi terhadap zat pengemulsi dalam emulsi santan kelapa sehingga dengan perlakuan lebih lanjut substansi tersebut dapat dipergunakan sebagai zat pengemulsi alternatif pada industri pangan.

1.2 Perumusan Masalah

Zat pengemulsi pada santan kelapa merupakan zat pengemulsi yang potensial untuk dimanfaatkan dalam industri pangan. Untuk mengetahui sifat dan kestabilannya maka dilakukan isolasi terhadap zat pengemulsi tersebut. Sifat dan kestabilan sistem emulsi dapat diperkirakan dari bilangan HLB dan struktur zat pengemulsinya.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan, mengetahui serta menentukan bilangan HLB dari zat pengemulsi pada emulsi santan kelapa.

