

BABI

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dalam bidang industri pangan, banyak sediaan-sediaan cair yang berupa suatu sistem emulsi, misalnya susu, mentega dan lain-lain. Sediaan tersebut dapat membentuk emulsi yang stabil karena adanya zat penstabil emulsi (surfaktan).⁽¹⁾ Di alam banyak diperoleh surfaktan untuk makanan. Salah satunya adalah surfaktan yang terdapat pada santan kelapa, yang disebut fosfolipid.

Fosfolipid merupakan surfaktan yang mempunyai sifat *zwitterion*, sehingga daya kerjanya pada suatu sistem emulsi sangat dipengaruhi oleh adanya perubahan pH lingkungan.⁽²⁾

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mempelajari sifat fosfolipid sebagai surfaktan *zwitterion*, sehingga zat tersebut dapat dimanfaatkan sebagai zat pengemulsi pada makanan.

1.2. Perumusan Masalah

Fosfolipid merupakan surfaktan alami yang potensial untuk dimanfaatkan pada industri pangan. Untuk mengetahui sifat fosfolipid sebagai surfaktan *zwitterion* dan kestabilannya maka dilakukan penentuan pengaruh pH pada emulsi dan kestabilan yang dicapai.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan dan mengetahui pengaruh pH pada kestabilan sistem emulsi yang menggunakan minyak kedelai- air-fosfolipid.

