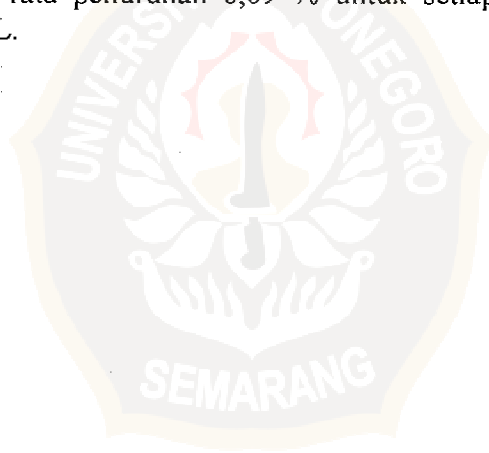


RINGKASAN

Santan kelapa merupakan emulsi alam yang stabil. Hal ini menunjukkan bahwa emulsifier dalam santan, yaitu fosfolipid, potensial untuk dimanfaatkan dalam industri pangan. Namun harga konsentrasi miselisasi kritisnya (c.m.c.) harus diketahui terlebih dahulu, karena harga ini menentukan keefektifan dan keefisienan penggunaannya. Untuk itu, tujuan dari penelitian ini adalah menentukan bagaimana pengaruh temperatur, garam NaCl dan sukrosa terhadap harga c.m.c. larutan fosfolipid. Metode penentuan c.m.c. yang digunakan adalah metode konduktometri. Pengaruh temperatur diukur dengan cara mengamati perubahan nilai c.m.c. pada berbagai variasi temperatur yaitu pada temperatur 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, dan 90 °C. Sedangkan pengaruh NaCl dan sukrosa ditentukan dengan cara mengamati perubahan nilai c.m.c. pada berbagai konsentrasi dari garam NaCl dan sukrosa yaitu pada konsentrasi 0; 0.1; 0.2; 0.3; 0.4; dan 0,5 mg/L. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa nilai c.m.c. akan naik dengan naiknya temperatur sistem dengan rata-rata kenaikan sebesar 11,79 % untuk tiap kenaikan temperatur sebesar 10 °C. Untuk pengaruh garam NaCl, kenaikan konsentrasinya akan menurunkan c.m.c. yaitu dengan rata-rata penurunan sebesar 14,71 % untuk setiap kenaikan konsentrasi NaCl sebesar 0,1 mg/L. Sedangkan dengan kenaikan konsentrasi sukrosa akan menurunkan nilai c.m.c dengan rata-rata penurunan 8,69 % untuk setiap kenaikan konsentrasi sukrosa sebesar 0,1 mg/L.



SUMMARY

A coconut milk is a stable natural emulsion. It indicates that the emulsifier in coconut milk, which is known as phospholipid, is potential to use in food industry. Meanwhile, critical micelle concentration (c.m.c.) of phospholipid solution must be determined first, because this value depended the effectivity and efficiency it utilization. Because of that, the aim of this experiment is to find out effect of temperature, NaCl and sucrose concentration on c.m.c. value of phospholipid solution. The determination of c.m.c. is using conductivity method. Temperature effect was determined by observing the changes of c.m.c. value under temperature variation of 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80 and 90 ° C. While effect of NaCl and sucrose was determined by observing the change of c.m.c. value under NaCl and sucrose concentration variation of 0,1; 0,2; 0,3; 0,4 and 0,5 mg/L. Results showed that increasing temperature would increase c.m.c. value with the increasing average is 11,79 % every 10° C temperature increase. The increasing NaCl concentration would decrease c.m.c. value with the decreasing average is 14,71% every 0,1 g/L of NaCl salt concentration increase. While increasing sucrose concentration would decrease c.m.c. value with the decreasing average is 8,69 % every 0,1 g/L of sucrose concentration increase.

