

## RINGKASAN

Industri pangan memerlukan zat pengemulsi untuk menghasilkan produk sehingga diperlukan suatu zat pengemulsi yang efektif dan efisien. Santan kelapa merupakan emulsi alam yang stabil. Hal ini menunjukkan zat pengemulsi dalam santan kelapa merupakan zat pengemulsi yang potensial untuk dimanfaatkan dalam industri pangan. Zat pengemulsi dalam santan kelapa adalah fosfolipid.

Pemanfaatan fosfolipid sebagai zat pengemulsi dalam industri pangan harus jelas efektifitas dan efisiensinya, karena itu perlu diketahui harga konsentrasi miselisasi kritis (*c.m.c.*) fosfolipid. Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dilakukan untuk mengidentifikasi hasil isolasi dan analisa lebih lanjut dilakukan dengan IR dan GC-MS. Penentuan *c.m.c.* dilakukan secara turbidimetri dan dari perubahan gradien yang drastis antara tingkat kekeruhan terhadap konsentrasi fosfolipid pada grafik diketahui bahwa *c.m.c.* fosfolipid adalah 1,4 mg/L.



## SUMMARY

Food industry need an effective and efficient emulsifier to make a product. Coconut milk is a stable emulsifier. It indicates that emulsifier in coconut milk is potentially used in food industry. Emulsifier in coconut milk is phospholipid.

The utilization of phospholipid as an emulsifier in food industry have to be effective and efficient which is indicated by the critical micelle concentration (c.m.c.). The value of phospholipid's c.m.c. showed by determined. The result of isolation is identified by thin layer chromatography (TLC) and followed by FTIR and GC-MS. The c.m.c. determination is done using turbidimetry and from the sharp change of gradient between turbidity versus phospholipid concentration, phospholipid's c.m.c. can be determined, i.e. 1.4 mg/L.

