

Stabilitas campuran madu, minyak habbatussauda (nigella sativa) dan minyak zaitun menggunakan tween 80 = Stability mixture of honey, olive oil and black seed oil with tween 80 as emulsifier

Anggia Ferdianti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20313853&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan penelitian ini mempelajari stabilitas madu, minyak habbatussauda dan minyak zaitun. Campuran madu, minyak habbatussauda dan minyak zaitun memiliki banyak manfaat akan tetapi campuran ini sering tidak stabil karena memiliki sifat kepolaran atau fase yang berbeda. Pada penelitian ini digunakan Tween 80 yang merupakan emulsifier Food Grade untuk menstabilkan campuran tersebut.

Diharapkan penelitian ini diperoleh campuran madu, minyak habbatussauda dan minyak zaitun dengan penambahan emulsifier. Dari hasil penambahan 1,25 gram Tween 80 dapat mencampurkan total minyak 7,5% didalam total seluruh campuran. Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat partikel yang terdistribusi dengan baik, fasa yang terpisah dari hasil sentrifugasi, serta penyimpanan selama 8 minggu.

The purpose of this study to view stability a mixture of honey, black seed oil and olive oil. There have many benefits and widely distributed in the market. However, this mixture has instability problem because it has different properties of polarity or phase, to solve this problem required emulsifier Tween 80, an emulsifier food grade to stabilize the mixture.

This research is expected to be aimed for mixture with the addition of the emulsifier. In the addition of 1,25 grams Tween 80 could mix up to 7,5% of total oil in the mixture. Those are showing process of the distribution particle, viscosity measurement, phase separation by sentrifugation and storage for 8 weeks in room temperature.