

Studi uji stabilisasi campuran madu, minyak jahe merah dan minyak serai menggunakan variasi konsentrasi emulsifier tween 80 = Study test stabilization a mixture honney, red ginger oil and lemongrass oil using variation concentration of emulsifier tween 80

Ni Wayan Aira Dharmayanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20345666&lokasi=lokal>

Abstrak

Pada penelitian ini dipelajari stabilitas madu, minyak jahe merah, dan minyak serai. Campuran madu, minyak jahe merah, serta minyak serai memiliki banyak manfaat akan tetapi campuran ini tidak stabil, karena memiliki sifat kepolaran atau fase zat-zat penyusunnya yang berbeda. Oleh karena itu, pada penelitian ini digunakan Tween 80 sebagai emulsifier Food Grade untuk menstabilkan campuran tersebut. Dari penelitian ini diperoleh campuran madu, minyak jahe merah, dan minyak serai yang stabil dengan penambahan emulsifier Tween 80, pada komposisi perbandingan volume masingmasing 100ml : 4ml : 2ml dan Tween 80 sebanyak 3ml. Penggunaan emulsifier tween 80 optimal sebanyak 4 ml ternyata mampu menstabilkan campuran baik densitas, tegangan permukaan, dan viskositas selama 5 minggu.

.....In this research, studied the stability of mixture honey, red ginger oil, and lemongrass oil. A mixture of honey, red ginger oil, and lemongrass oil has many benefits, but the mixture was not stabled, because it has a polarity or phase properties of substances of different constituent. Therefore, in this study used Tween 80 as emulsifier Food Grade to stabilizer the mixture.

This study obtained a mixture of honey, red ginger oil, and lemongrass oil was a stable with the addition of Tween 80 emulsifier, the composition ratio of volume for each 100ml: 4ml: 2ml and 3ml as Tween 80. Tween 80 emulsifier optimal use as much as 4 ml was able to stabilize a good mixture density, surface tension, and viscosity for 5 weeks.