

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Ubi Jalar Jingga	7
2.2. Karotenoid	8
2.3. Mikroenkapsulasi	12
2.4. <i>Spray-Drying</i>	14
2.5. Enkapsulan	20
2.5.1. Maltodekstrin	22
2.5.2. <i>Whey protein concentrate</i>	24
2.6. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Tempat Penelitian.....	27
3.2. Waktu Penelitian	27
3.3. Bahan.....	28
3.4. Peralatan	28
3.5. Alur Penelitian.....	29
3.5.1. Preparasi Ubi Jalar Jingga.....	29

3.5.2.	Ekstraksi Ubi Jalar Jingga.....	29
3.5.3.	Emulsifikasi.....	29
3.5.4.	Karakterisasi Droplet Emulsi	30
3.5.5.	Enkapsulasi <i>Spray-drying</i>	31
3.5.6.	Karakterisasi Mikrokapsul	32
3.5.7.	Penentuan Efisiensi Enkapsulasi.....	35
3.5.8.	Stabilitas Warna dalam Medium Yoghurt.....	36
3.5.9.	Diagram Alir Penelitian	38
3.5.10.	Analisa Statistik	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		40
4.1.	Pengaruh Konsentrasi Enkapsulan Terhadap Efisiensi Enkapsulasi (Tahap Pertama).....	40
4.1.1.	Karakteristik Mikrokapsul	40
4.1.2.	Efisiensi Enkapsulasi	48
4.1.3.	Kesimpulan Tahap Pertama	50
4.2.	Pengaruh Kombinasi Enkapsulan Terhadap Efisiensi Enkapsulasi	51
4.2.1.	Karakteristik Droplet Emulsi	51
4.2.2.	Karakteristik Mikrokapsul	55
4.2.3.	Efisiensi Enkapsulasi	66
4.2.4.	Kesimpulan Tahap Kedua	68
4.3.	Pengaruh Kombinasi Enkapsulan Terhadap Stabilitas Warna dalam Medium Yoghurt (Tahap Ketiga).....	69
4.3.1.	Stabilitas Warna dalam Medium Yoghurt.....	69
4.3.2.	Kesimpulan Tahap Ketiga.....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		84
5.1.	Kesimpulan.....	84
5.2.	Saran	84
DAFTAR PUSTAKA		85
LAMPIRAN		91
Lampiran 1. Perhitungan Efisiensi Enkapsulasi.....		91
Lampiran 2. Hasil Uji Statistika.....		95
Lampiran 3. Stabilitas Warna Mikrokapsul pada Medium Yoghurt.....		120