



DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGAJUAN | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xii |
| Intisari | xiii |
| <i>Abstract</i> | xiv |
| | |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1. Latar Belakang..... | 1 |
| 2. Tujuan | 4 |
| 3. Manfaat | 4 |
| | |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 1. <i>Arthrosipa platensis</i> | 5 |
| 2. Karotenoid <i>A. platensis</i> Sebagai Antioksidan..... | 8 |
| 3. β -karoten <i>A. platensis</i> | 10 |
| 4. Nanokapsul Karotenoid <i>A. platensis</i> | 13 |
| 5. <i>Flakes</i> Nanokapsul Karotenoid <i>A. platensis</i> | 19 |
| 6. Minuman Jeli Nanokapsul Karotenoid <i>A. platensis</i> | 22 |
| 7. Bioavailabilitas β -karoten <i>In Vitro</i> | 24 |
| 8. Mekanisme Penyerapan β -karoten di Tubuh <i>In Vitro</i> | 27 |
| 9. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Proses Penyerapan β -karoten | 29 |
| | |
| III. METODE PENELITIAN | 31 |
| 1. Waktu dan Lokasi Penelitian | 31 |
| 2. Alat dan Bahan Penelitian..... | 31 |
| 3. Rancangan Penelitian..... | 32 |
| 4. Tata Laksana Penelitian | 35 |
| 4.1. Pembuatan nanokapsul karotenoid <i>A. platensis</i> | 35 |
| 4.2. Pembuatan <i>flakes</i> nanokapsul karotenoid dan biomassa <i>A. Platensis</i> | 35 |
| 4.3. Pembuatan minuman jeli nanokapsul karotenoid <i>A. platensis</i> | 37 |
| 4.4. Bioavailabilitas β -karoten <i>in vitro</i> | 40 |
| 4.4.1.pembuatan larutan simulasi air saliva | 40 |
| 4.4.2.fase pengunyanan di organ mulut | 42 |
| 4.4.3.fase pencernaan di organ lambung..... | 42 |
| 4.4.4.fase penyerapan di organ usus halus | 43 |
| 4.4.5.analisis bioavailabilitas senyawa β -karoten | 44 |
| 4.5. Parameter pengujian | 50 |



| | |
|--|------------|
| 4.5.1.pengujian kadar air pasca metabolisme | 50 |
| 4.5.2.pengujian nilai ph pasca proses metabolisme | 50 |
| 4.5.3.pengujian karotenoid total pasca proses metabolisme | 51 |
| 4.5.3.1.pembuatan kurva standar | 51 |
| 4.5.3.2.pengujian karotenoid total | 52 |
| 4.5.4.pengujian aktivitas antioksidan pasca proses metabolisme | 53 |
| 4.5.4.1.pengujian aktivitas antioksidan pada <i>flakes</i> | 53 |
| 4.5.4.2.pengujian aktivitas antioksidan pada minuman jeli..... | 55 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 57 |
| 1. Kadar Air Pasca Proses Metabolisme <i>In Vitro</i> | 57 |
| 2. Nilai pH Pasca Proses Metabolisme <i>In Vitro</i> | 60 |
| 3. Aktivitas Antioksidan Pasca Metabolisme <i>In Vitro</i> | 62 |
| 3.1. Aktivitas antioksidan fraksi <i>supernatan</i> | 63 |
| 3.2. Aktivitas antioksidan fraksi <i>pellet</i> | 67 |
| 4. Karotenoid Total Pasca Metabolisme <i>In Vitro</i> | 71 |
| 4.1. Karotenoid total fraksi <i>supernatan</i> | 71 |
| 4.2. Karotenoid total fraksi <i>pellet/residu</i> | 74 |
| 5. Bioavailabilitas β -Karoten Secara <i>In Vitro</i> | 78 |
| 6. Pembahasan Umum | 87 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN | 94 |
| 1. Kesimpulan | 94 |
| 2. Saran | 94 |
| DAFTAR PUSTAKA | 95 |
| LAMPIRAN..... | 111 |