

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Nanostructured Lipid Carriers (NLC)</i>	6
2.2 Tween 80.....	8
2.3 Metode Pembuatan <i>Nanostructured Lipid Carriers (NLC)</i>	10
2.4 α -tokoferol dan tokotrienol.....	11
2.5 Minuman Air Kelapa.....	13
2.6 Ambang Batas (<i>Threshold</i>).....	15
2.7 Evaluasi Penerimaan Konsumen (<i>Consumer Acceptance Evaluation</i>) ..	16
2.8 Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Bahan Penelitian.....	20
3.2 Alat Penelitian.....	20
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
3.4 Metode Penelitian.....	20
3.5 Analisis Penelitian.....	23
3.6 Analisis Statistik.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30



4.1	Uji Ambang Batas (<i>Threshold</i>) Tween 80	30
4.2	Uji pH.....	34
4.3	Uji Asam Lemak Bebas	35
4.4	Uji <i>Difference From Control</i>	37
4.5	Uji Penerimaan Konsumen	38
4.6	Uji Penerimaan Konsumen terhadap Stabilitas NLC.....	40
4.7	Karakteristik Subjek dan Pengalaman <i>Virtual Reality</i> (VR) Menurut Panelis	43
4.8	Kesediaan Panelis dalam Membeli	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		48
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA		50
LAMPIRAN		59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tiga jenis NLC yang berbeda berdasarkan struktur.....	6
Gambar 2.2 Perbedaan struktural antara SLN dan NLC.....	8
Gambar 2.3 Struktur Kimia Tokoferol dan Tokotrieonol	11
Gambar 2.4 Metabolime α -tokoferol dalam tubuh.	12
Gambar 2.5 Kerangka Kerja Konseptual Untuk Penelitian Tentang Penerimaan Inovasi Pangan Berbasis Teknologi.....	17
Gambar 3.1 Diagram Alir Metode Pembuatan NLC	21
Gambar 3.2 Tahapan Penelitian NLC pada Minuman Air Kelapa	21
Gambar 3.3 Pantai Virtual 360°	27
Gambar 4.1 Grafik Uji Ambang Batas Tween 80 pada Sampel Air mineral.....	30
Gambar 4.2 Grafik uji Ambang Batas Rasa Pahit Tween 80 Pada Sampel Air Kelapa	32
Gambar 4.3 Grafik Nilai pH NLC α -tokoferol/tokotrienol Selama Masa Penyimpanan Pada Suhu 8 °C.....	35
Gambar 4.4 Grafik Asam Lemak Bebas NLC α -tokoferol/tokotrienol Selama Masa Penyimpanan pada suhu 8 °C.....	36
Gambar 4.5 Grafik Uji Sensoris Difference From Control.....	37
Gambar 4.6 Grafik Uji Penerimaan Konsumen	39
Gambar 4.7 Uji Penerimaan Konsumen terhadap Stabilitas NLC.....	41
Gambar 4.8 Pengalaman VR dalam uji sensoris.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Sebaran karakteristik panelis pada penerimaan konsumen terhadap stabilitas NLC.....	43
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Kepada Panelis	59
Lampiran 2. Design of Experiment	61
Lampiran 3. Uji Ambang Batas (Threshold).....	62
Lampiran 4. Uji Sensoris Difference-from–Control-Test	68
Lampiran 5. Uji Sensoris Penerimaan Konsumen	75
Lampiran 6. Uji Penerimaan Konsumen terhadap Stabilitas NLC	81
Lampiran 7. Formulir Pendaftaran Panelis Uji Sensoris.....	87
Lampiran 8. Surat Pernyataan Kesiediaan Panelis.....	89
Lampiran 9. Persetujuan Komisi Etik	90
Lampiran 10. Deskripsi pekerjaan operator sensoris	91