

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PROMOTOR .....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT .....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1    LATAR BELAKANG.....	1
1.2    RUMUSAN DAN BATASAN MASALAH.....	3
1.3    KEASLIAN PENELITIAN.....	3
1.4    TUJUAN PENELITIAN .....	7
1.5    MANFAAT PENELITIAN .....	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	9
2.1.    TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1.1    MENGKUDU ( <i>Morinda citrifolia</i> L.) DAN KANDUNGAN FITOKIMIANYA.....	9
Komposisi Kimia Buah Mengkudu .....	11
2.1.2    EKSTRAKSI BUAH MENGKUDU .....	20
2.1.3    MIKROENKAPSULASI.....	25
2.1.4    BAHAN DINDING .....	30
2.1.5    ASAM TANAT/ <i>TANNIC ACID</i> .....	36
2.2.    LANDASAN TEORI .....	38
BAB III. METODE PENELITIAN.....	52
3.1.    ALAT DAN BAHAN .....	52
3.2.    METODE PENELITIAN.....	53
3.2.1    Ekstraksi dengan <i>Microwave-Assisted Extractions</i> .....	55
3.2.2    Mikroenkapsulasi dengan Metode Koaservasi Kompleks.....	55
3.3    TAHAPAN PENELITIAN.....	56

<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>60</b>
<b>4.1. Ekstraksi Buah Mengkudu dengan MAE.....</b>	<b>60</b>
<b>4.2. Mikroenkapsulasi dengan Metode Koaservasi Kompleks .....</b>	<b>72</b>
<b>BAB V. KESIMPULAN .....</b>	<b>114</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>116</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>129</b>