

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb.)	5
2.2 Kurkumin	7
2.3 Xanthorrhizol	9
2.4 Enkapsulasi	10
2.5 Konsentrat protein kedelai	11
2.6 Simple Mixing SPC-Kitosan.....	13
2.7 Kitosan	15
2.8 Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Bahan.....	19
3.2 Alat.....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
3.4 Tahapan Penelitian	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Analisis EAI dan ESI	33

4.2	Analisis Efisiensi Enkapsulasi (EE).....	35
4.3	Analisis Total Phenolic Content (TPC).....	37
4.4	Analisis Aktivitas Antioksidan.....	40
4.5	Analisis Stabilitas Termal Kurkumin.....	42
4.6	Analisis Solubility powder.....	44
4.7	Analisis Kadar Air.....	46
4.8	Analisis Activity Water.....	47
4.9	Analisis HPLC Kadar Xanthorrhizol.....	49
4.10	Analisis Total Kurkumin.....	50
4.11	Analisis Morfologi SEM.....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		56
5.1	Kesimpulan.....	56
5.2	Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....		58
LAMPIRAN.....		66