

DAFTAR ISI

	Halaman
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Permasalahan	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Minyak Ikan Lemuru.....	6
B. Mikroenkapsulasi	12
C. Gum Arab	16
D. Emulsi	20
1. Emulsi	20
2. Emulsifikasi dan Stabilitas Emulsi.....	21
3. Stabilisator Emulsi	23
E. Kemunduran Mutu Mikrokapsul	26
1. Mutu Bahan Pangan	26
2. Kinetika Kemunduran Mutu	27
F. Hipotesa	28
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Bahan	29
B. Peralatan.....	29
C. Tempat dan Waktu Penelitian	29
D. Jalannya Penelitian.....	30
1. Proses Mikroenkapsulasi.....	30
2. Analisa Umur Simpan Mikrokapsul.....	32
E. Metode Analisis.....	34

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Optimasi Kadar Enkapsulan Gum Arab.....	35
B. Optimasi Rasio Minyak Ikan Lemuru : Larutan Gum Arab	38
C Optimasi Suhu Pengeringan.....	41
D Optimasi Kadar Tween 80	43
E. Kemunduran Mutu Minyak dalam Mikrokapsul selama Penyimpanan.....	46

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN