

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Temulawak	8
2.2 Kombucha	9
2.3 Enkapsulasi	13
2.4 Maltodekstrin (MD)	17
2.5 Gum Arab	20
2.6 Kombinasi Gum Arab dengan Maltodekstrin	22
2.7 Stabilitas Antioksidan.....	26
2.8 Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1. Bahan.....	30
3.2. Alat.....	30
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.4. Tahapan Penelitian	32
3.4.1. Pembuatan Kombucha Temulawak.....	32

3.4.2.	Pembuatan Serbuk Kombucha Temulawak.....	33
3.5.	Metode Analisis.....	35
3.5.1.	Rancangan Percobaan	35
3.5.2.	Analisis Karakteristik Fisik.....	37
3.5.3.	Analisis Kurkumin	43
3.5.4.	Analisis Xanthorrhizol	44
3.5.5.	Efisiensi Enkapsulasi	45
3.5.6.	Analisis Stabilitas Aktivitas Antioksidan.....	46
3.6.	Analisis Statistik.....	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		48
4.1.	Karakteristik Kombucha Temulawak.....	48
4.1.1.	pH dan %TAT Kombucha Temulawak.....	48
4.1.2.	Aktivitas Antioksidan.....	51
4.1.3.	Kurkumin Kombucha Temulawak	53
4.1.4.	Xanthorrhizol Kombucha Temulawak	56
4.1.5.	Total Padatan Terlarut	59
4.2.	Karakteristik Serbuk Kombucha Temulawak	62
4.2.1.	Kelarutan.....	62
4.2.2.	Kadar Air.....	66
4.2.3.	Warna	69
4.2.4.	Aktivitas Air	72
4.2.5.	<i>Bulk density</i>	75
4.2.6.	Dispersibilitas.....	78
4.2.7.	Higroskopisitas.....	80
4.2.8.	Morfologi Partikel.....	83
4.2.9.	Derajat Kristalinitas	86
4.2.10.	FTIR	89
4.2.11.	Kurkumin Serbuk Kombucha Temulawak.....	92
4.2.12.	Xanthorrhizol Serbuk Kombucha Temulawak.....	95
4.2.13.	Efisiensi Enkapsulasi	97
4.2.14.	Stabilitas Antioksidan.....	101



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	105
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN	126