

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rum usan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Blondo .....	5
2.2 Maltodekstrin.....	7
2.3 Protein .....	8
2.4 Reaksi konjugasi.....	9
2.5 Faktor yang mempengaruhi reaksi konjugasi.....	12
2.6 Emulsi.....	13
2.7 Emulsifier .....	14
2.8 Hipotesis .....	17
METODE PENELITIAN.....	18

3.1 Bahan.....	18
3.2 Alat .....	18
3.3 Tempat dan waktu penelitian .....	18
3.4 Tahapan penelitian .....	19
3.4.1 Defatting blondo .....	19
3.4.2 Analisa sifat fisikokimia blondo .....	20
3.4.3 Reaksi konjugasi .....	26
3.4.4 Pengujian kadar protein terlarut dan karakteristik emulsi .....	27
3.5 Digram Alir .....	30
3.5.1. Penentuan waktu reaksi terbaik .....	30
3.5.2 Penentuan ratio blondo:maltodekstrin terbaik (b/b) .....	31
3.6 Rancangan Percobaan.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Sifat Fisikokimia blondo defatting .....	33
4.2 Penentuan pH isoelektris blondo .....	35
4.3 FTIR dan penentuan panjang gelombang dengan analisis DUV.....	36
4.3.1 FTIR.....	36
4.3.2 Penentuan panjang gelombang dengan analisis DUV .....	39
4.4 Pengaruh waktu reaksi terhadap konjugasi via reaksi maillard.....	40
4.4.1 Pembentukan <i>Schiff base</i> .....	40
4.4.2 Pembentukan melanoidin dan browning index.....	41
4.4.3 Protein terlarut pada pH isoelektris .....	42
4.4.4 Sifat emulsi .....	43
4.4.5 Ukuran partikel .....	45
4.5 Pengaruh rasio konsentrasi protein:maltodekstrin terhadap konjugasi via reaksi maillard.....	46
4.5.1 Pembentukan <i>Schiff base</i> .....	46
4.5.2 Pembentukan melanoidin dan browning index.....	48
4.5.3 Protein terlarut pada pH isoelektris .....	49

4.5.4 Sifat emulsi .....	51
4.5.5 Ukuran partikel .....	53
PENUTUP .....	55
5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN .....	65
Lampiran 1. Hasil Analisa sifat fisikokimia blondo.....	65
Lampiran 2. Hasil penentuan Panjang gelombang optimum dengan analisis DUV .....	66
Lampiran 3. Hasil uji pengaruh waktu reaksi terhadap sifat emulsi .....	66
Lampiran 4. Hasil uji pengaruh rasio konsentrat protein blondo : maltodekstrin terhadap sifat emulsi.....	69
Lampiran 5. Hasil Analisa Statistik.....	72
Lampiran 6. Kurva standar BSA .....	87
Lampiran 7. Skema alat.....	88