

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	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Blondo	6
2.2 Maltodekstrin.....	10
2.3 Reaksi Konjugasi Melalui Reaksi Maillard.....	11
2.3.1 Suhu	12
2.3.2 pH	13
2.3.3 Sifat Reaktan.....	15
2.4 Hipotesis	15

METODE PENELITIAN

3.1 Bahan	16
3.2 Alat.....	16
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4 Tahapan Penelitian	17
3.4.1 Preparasi Sampel Blondo	20
3.4.2 Reaksi Konjugasi Melalui Reaksi Maillard	21
3.4.2.1 Penentuan Suhu Terbaik Reaksi Konjugasi	22
3.4.2.2 Penentuan pH Terbaik Reaksi Konjugasi	22
3.4.3 Analisis	23
3.4.3.1 Protein terlarut.....	23
3.4.3.2 Indeks Aktivitas dan Stabilitas Emulsi	23
3.4.3.3 <i>Difference UV spectroscopy</i> (DUV)	24
3.4.3.4 Perubahan Warna	25
3.4.3.5 Analisis FTIR	25
3.4.3.6 Kenampakan Mikroskopis	26
3.5 Skema Alat	26
3.6 Rancangan Percobaan	27

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Sifat Fisika Kimia Konsentrat protein Blondo Hasil Defatting	28
4.2 Pengaruh Reaksi Konjugasi Antara Konsentrat Blondo-Maltodekstrin Terhadap Sifat Emulsi.....	30
4.2.1 Pengaruh Suhu Reaksi Konjugasi Melalui Reaksi Maillard	
4.2.1.1 Analisis FTIR	30
4.2.1.2 Optimasi Spektrum DUV dari Schiff base	33

4.2.1.3 Schiff base yang Terbentuk Hasil Reaksi Konjugasi	35
4.2.1.4 Protein Terlarut Hasil Reaksi Konjugasi	37
4.2.1.5 Indeks Aktivitas Emulsi dan Stabilitas Emulsi Hasil Reaksi Konjugasi	39
4.2.2 Pengaruh pH awal Reaksi Konjugasi Memali Reaksi Maillard	
4.2.2.1 Schiff base yang Terbentuk Hasil Reaksi Maillard.....	41
4.2.2.2 Protein terlarut Hasil Reaksi Maillard.....	43
4.2.2.3 Indeks Aktivitas Emulsi dan Stabilitas Emulsi Hasil Reaksi Konjugasi	45
4.2.2.4 Kenampakan Mikroskopis Emulsi Hasil Reaksi Konjugasi .	47
4.2.3 Perubahan Sifat Emulsi Konsentrat protein Blondo dengan Berbagai Perlakuan	
4.2.3.1 Protein Terlarut	49
4.2.3.2 Indeks Aktivitas Emulsi dan Stabilitas Emulsi	50
PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	52
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	57