

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN SAMPUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari.....	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	2
3. Manfaat Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. <i>Spirulina platensis</i>	3
2. Karotenoid.....	4
3. Nanoenkapsulasi.....	6
4. Adonan	8
III. METODE PENELITIAN.....	11
1. Alat dan Bahan Penelitian.....	11
2. Rancangan Penelitian.....	11
3. Tata Laksana Penelitian	12
3.1 Ekstraksi karotenoid <i>Spirulina platensis</i>	12
3.2 Pembuatan Fraksi Air (Larutan Enkapsulan dalam Air)	14
3.3 Pembuatan Fraksi Minyak (Ekstrak Karotenoid <i>Spirulina platensis</i> dalam VCO)	14
3.4 Nanoenkapsulasi.....	15
3.5 Uji stabilitas nanokapsul betakaroten pada suhu dan lama pemanggangan	16
4. Parameter Uji.....	19
4.1 Uji Karotenoid pada nanokapsul	19

4.2 Uji Kadar Betakaroten pada Adonan.....	20
4.3 Kelarutan Bubuk.....	22
4.4 Sifat Fisikokimia	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
1. Kandungan serta Sifat Fisikokimia Nanokapsul Karotenoid	24
2. Kadar Air Adonan <i>Cookies</i> dan Adonan Roti.....	25
3. Karotenoid Total Adonan <i>Cookies</i> dan Adonan Roti.....	27
4. Retensi Karotenoid Adonan <i>Cookies</i> dan Adonan Roti.....	30
5. Pembahasan Umum	33
V. PENUTUP	36
1. Kesimpulan	36
2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	42