

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Emulsi .....	6
2.2 Pengemulsi.....	9
2.3 Protein .....	15
2.4 Protein Kelapa.....	18
2.5 Blondo .....	22
2.6 Asetilasi.....	23
2.7 <i>Response Surface Method (RSM)</i> .....	26
2.8 Hipotesis.....	31
III METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	32

3.2	Bahan dan Alat.....	32
3.3	Alat yang Digunakan .....	32
3.4	Metode Penelitian .....	33
3.5	Prosedur Penelitian .....	37
IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	40
4.1	Analisis Proksimat Blondo .....	40
4.2	Analisis Sifat Fungsional Blondo .....	41
4.3	<i>Screening Design</i> Faktor Konsentrasi asetat anhidrida dan waktu asetilasi .....	48
4.4	Analisis Faktor-faktor Optimasi terhadap Respon.....	57
4.5	Optimasi Proses .....	85
4.6	Verifikasi Hasil .....	86
V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
5.1	Kesimpulan .....	89
5.2	Saran .....	90
	DAFTAR PUSTAKA .....	91
	LAMPIRAN .....	99