

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. <i>Spirulina platensis</i>	3
2. Karotenoid.....	4
3. Mikroenkapsulasi dengan <i>Spray Dryer</i>	5
4. Suhu Penyimpanan.....	8
5. Umur Simpan Menggunakan <i>Accelerated Shelf Life Test</i>	9
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	13
1. Alat dan Bahan.....	13
2. Rancangan Penelitian.....	13
3. Tata Laksana.....	14
3.1. Pembuatan mikrokapsul Karotenoid <i>Spirulina platensis</i>	14
3.2. Ekstraksi karotenoid <i>Spirulina platensis</i>	14
3.3. Pembuatan mikrokapsul β -karoten <i>Spirulina platensis</i>	15
3.3.1. Pembuatan Larutan Enkapsulan (Fraksi Air) untuk mikroenkapsulasi.....	15
3.3.2. Pembuatan Ekstrak Karotenoid <i>Spirulina platensis</i> untuk mikroenkapsulasi (Fraksi Minyak).....	16
3.3.3. Mikroenkapsulasi.....	17
3.4. Pengujian Daya Simpan dengan Metode ASLT.....	19

3.5. Parameter yang diamati.....	19
3.6. Umur Simpan (Arif, 2016; Haryadi et al., 2006).....	21
3.7. Analisis Data.....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
1. Kadar Air.....	23
2. Karotenoid Total.....	23
3. Karoten Permukaan.....	24
4. Efisiensi Enkapsulasi.....	24
5. Karoten dalam Inti	25
6. Retensi Karotenoid	26
7. Penentuan Orde Reaksi dan Nilai k	27
8. Penentuan Parameter Kritis Penduga Umur simpan melalui Energi Aktivasi (E_a).....	28
9. Umur Simpan dengan Q_{10}	30
10. Pembahasan Umum.....	31
V. PENUTUP.....	33
1. Kesimpulan.....	33
2. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	39