

## DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b>	iv
<b>DAFTAR ISI</b>	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	viii
<b>INTISARI</b>	ix
<b>ABSTRACT</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 MIP dan peranannya	5
II.1.2 Optimasi komposisi dalam MIP	8
II.1.3 Metode perhitungan PM3 pada MIP	10
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	12
II.2.1 Perumusan hipotesis	12
II.2.2 Rancangan penelitian	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	14
III.1 Bahan	14
III.2 Alat	14
III.3 Prosedur Kerja	14
III.3.1 Penentuan metode perhitungan	14
III.3.2 Seleksi monomer fungsional	14
III.3.3 Optimasi rasio kafein-asam itakonat	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	18
IV.1 Perbandingan Metode Perhitungan Struktur Kafein	18
IV.2 Analisis Sisi Aktif Kafein	20
IV.3 Seleksi Monomer Fungsional	23
IV.3.1 Seleksi berdasarkan momen dipol	23
IV.3.2 Seleksi berdasarkan energi interaksi	24
IV.4 Interaksi Kafein-Asam Itakonat	28
IV.5 Analisis Rasio Optimum	31
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	35
V.1 Kesimpulan	35
V.2 Saran	35
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	36
<b>LAMPIRAN</b>	42