

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	1
Halaman Pengesahan.....	2
Halaman Pernyataan.....	3
Kata Pengantar .....	4
Daftar Isi .....	5
Daftar Tabel .....	7
Daftar Gambar.....	8
Daftar Lampiran .....	9
Intisari .....	10
Abstract .....	11
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>12</b>
1.1 Latar Belakang.....	12
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian .....	15
1.4 Manfaat Penelitian .....	15
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>16</b>
2.1 Sistem Pembawa .....	16
2.2 <i>Nanostructured Lipid Carrier</i> (NLC).....	17
2.2.1 Minyak Sawit Merah .....	17
2.2.2 Palm stearin .....	21
2.2.3 Surfaktan.....	23
2.3 <i>Hot High-Pressure Homogenization</i> (HHPH).....	26
2.4 Enkapsulasi .....	27
2.5 Bahan Penyalut .....	28
2.5.1 Maltodekstrin.....	28
2.5.2 Gom Arab .....	29
2.5.3 Gom <i>Xanthan</i> .....	30
2.6 Stabilitas Oksidatif.....	31
2.7 Aplikasi Mikroenkapsulasi di Bidang Pangan.....	32
2.8 Hipotesis .....	33
<b>BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>34</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	34

3.2 Alat Penelitian .....	34
3.3 Tempat Penelitian .....	35
3.4 Tahapan Penelitian.....	36
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	44
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
4.1 Karakteristik NLC-RPO yang dihasilkan dengan metode HHPH.....	46
4.2 Efisiensi Enkapsulasi .....	49
4.3 Stabilitas Oksidatif.....	53
4.3.1 Angka peroksida .....	53
4.3.2 Angka p-anisidin .....	61
4.3.3 Nilai total oksidasi .....	66
4.4 Warna.....	73
4.4.1 Parameter b (warna kuning) .....	73
4.4.2 Parameter $\Delta E$ (Total Perbedaan Warna).....	77
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>82</b>
5.1 Kesimpulan .....	82
5.2 Saran .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>84</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>90</b>