

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 <i>Virgin coconut oil</i> (VCO)	4
II.1.2 <i>Moringa oleifera</i> (kelor)	6
II.1.3 Emulsi dan kestabilannya	8
II.1.4 Tween 80	10
II.1.5 <i>Spray drying</i>	11
II.1.6 Maltodekstrin	12
II.2 Perumusan Hipotesis	14
II.2.1 Perumusan hipotesis I	14
II.2.2 Perumusan hipotesis II	14
II.2.3 Perumusan hipotesis III	15
II.2.4 Rancangan penelitian	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
III.1 Peralatan	16
III.2 Bahan	16
III.3 Prosedur Kerja	16
III.3.1 Pembuatan emulsi minyak dalam air dengan variasi konsentrasi surfaktan Tween 80	16
III.3.2 Penentuan konsentrasi surfaktan optimum pada emulsi VCO dalam air	17
III.3.3 Pembuatan emulsi VCO/ekstrak daun kelor	18
III.3.4 Karakterisasi sediaan emulsi VCO/ekstrak daun kelor	19
III.3.5 Pembuatan tepung VCO/ekstrak daun kelor menggunakan metode <i>spray drying</i>	20
III.3.6 Karakterisasi tepung VCO/ekstrak daun kelor	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
IV.1 Hasil Analisis Uji Emulsi VCO Dalam Air	21
IV.1.1 Uji organoleptik	23

IV.1.2 Uji indeks kriming dan aktivitas emulsi	26
IV.1.3 Uji viskositas	29
IV.1.4 Uji pH	30
IV.2 Karakterisasi Emulsi VCO/Ekstrak Daun Kelor	32
IV.3 Pembuatan Tepung VCO/Ekstrak Daun Kelor dengan Metode <i>Spray Drying</i>	35
IV.3.1 Karakterisasi visual dan kadar air tepung VCO/ekstrak daun kelor	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
V.1 Kesimpulan	38
V.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	47