

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Minyak Ikan	5
2.1.1 Manfaat minyak ikan	5
2.2 Enkapsulasi dengan <i>Spray Drying</i>	6
2.3 Enkapsulasi dengan <i>Freeze Drying</i>	7
2.4 Bahan penyalut	8
2.4.1 Karbohidrat	8
2.4.2 Natrium Kaseinat	9
2.4.3 Gum arab	9
2.4.4 Whey Protein	9
2.4.5 Kitosan	10
2.5 Maltodekstrin	10
2.6 Pati Garut	11
III KERANGKA KONSEP	13
3.1. Kerangka konseptual penelitian	13

3.2. Hipotesis penelitian.....	16
IV METODELOGI	17
V HASIL DAN PEMBAHASAN	24
5.1 Hasil	24
5.2 Pembahasan.....	30
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1 Simpulan	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Komposisi minyak ikan terenkapsulasi.....	18
2. Rata-rata <i>Acid Value (PV)</i> minyak ikan terenkapsulasi	25
3. Rata-rata <i>Acid Value (AV)</i> minyak ikan terenkapsulasi	26
4. Rata-rata efisiensi enkapsulasi (EE) minyak ikan terenkapsulasi ..	27
5. Rata-rata kadar air minyak ikan terenkapsulasi	28
6. Rata-rata aktivitas air minyak ikan terenkapsulasi.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tanaman Garut.....	11
2. Kerangka konsep.....	15
3. Diagram alir penelitian.....	24
4. Mikrostruktur minyak ikan terenkapsulasi.....	29
5. Minyak ikan terenkapsulasi (Anwar and Kunz, 2011).....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Hasil ANOVA.....	40
2 <i>Certificate of analysis</i> Jenis ikan.....	46
3 <i>Certificate of analysis</i> karakteristik minyak ikan.....	47
4 Dokumentasi penelitian.....	49