

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR ISTILAH.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Deskripsi umum kedelai	6
2.2 Morfologi kedelai.....	7
2.3 Isoflavon.....	9
2.4 Manfaat Isoflavon	11
2.5 Kekurangan Isoflavon	12
2.6 Mikroenkapsulasi.....	12
2.7 Teknik mikrokapsul.....	14
2.7.1 Koaservasi	14
2.7.2 Ko-Kristalisasi	14
2.7.3 Spray Drying	14
2.7.4 Spray Cooling.....	15
2.8 Koaservasi kompleks.....	15
2.9 Bahan Penyalut	17
2.9.1 Gelatin.....	17
2.9.2 Alginat.....	18
2.9.3 Glutaraldehid	19

2.10. Interaksi Gelatin dan Natrium Alginat.....	20
2.11 Dasar Pemilihan Etanol 70% sebagai pelarut.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
3.2 Alat, Bahan dan Instrumentasi	23
3.3 Prosedur.....	23
3.3.1 Preparasi sampel	24
3.3.2 Pembuatan mikrokapsul	24
3.3.3 Penentuan Efisiensi Enkapsulasi.....	24
3.4 Karakterisasi	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Prinsip Metode Koaservasi Kompleks.....	27
4.2 Identifikasi Senyawa Flavonoid Melalui Uji Fitokimia dan FTIR.....	28
4.2.1 Uji Fitokimia	28
4.2.2 Analisis Spektrum FTIR Ekstrak Kedelai.....	29
4.2.3 Analisis Spektrum FTIR Mikrokapsul.....	32
4.3 Karakterisasi Morfologi Menggunakan SEM	35
4.4 Analisis Kadar Air dan Berat Kering.....	37
4.5 Evaluasi Efisiensi Enkapsulasi Mikrokapsul	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	49