

**DAFTAR ISI**

	LEMBAR PENGESAHAN	i
	KATA PENGANTAR	ii
	PERNYATAAN	iii
	DAFTAR ISI	iv
	DAFTAR TABEL	vi
	DAFTAR GAMBAR	vii
	ABSTRAK	ix
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Identifikasi Masalah	3
	1.3 Perumusan Masalah	4
	1.4 Tujuan Penelitian	4
	1.5 Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II</b>	<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
	2.1 Surfaktan Glukosa Ester	6
	2.1.1 Pengertian Surfaktan	6
	2.1.2.1 Pengertian Glukosa Ester	7
	2.1.2.2 Bahan Baku	7
	1 Beras	7
	2 Glukosa	11
	3 Asam Lemak ( <i>Fatty Acid</i> )	12
	2.1.2.3 Proses Pembuatan Glukosa Ester dari Beras	13

2.1.2.4	Glukosa Ester Sebagai <i>Food Emulsifier</i>	14
BAB III	METODE PENELITIAN	18
3.1	Rancangan Percobaan	18
3.2	Rancangan Variabel	20
3.3	Bahan Penelitian	20
3.4	Alat Penelitian	21
3.5	Pelaksanaan Penelitian	21
3.5.1	Pembuatan Glukosa dari Tepung Beras	21
3.5.2	Pembuatan Glukosa Ester	23
3.5.3	Uji Stabilitas Emulsifier Glukosa Ester	25
3.5.4	Langkah Kerja	25
3.6	Metoda Analisis	26
3.7	Analisis Data Percobaan	27
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1	Fermentasi Tepung Beras Menjadi Glukosa	28
4.2	Esterifikasi Glukosa	31
4.3	Pengaruh Panjang Rantai Karbon Terhadap Kestabilan Emulsi	35
BAB V	KESIMPULAN	44
BAB VI	RINGKASAN	45
	DAFTAR PUSTAKA	47