

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Kerangka Pemikiran	4
1.4 Hipotesis.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	7
2.2 Prospek <i>Kappaphycus alvarezii</i>	9
2.3 Pascapanen	10
2.4 Perlakuan <i>Bleaching</i>	11
2.5 Pigmen Rumput Laut.....	12
2.6 Karaginan	13
2.6.1 Pembuatan Karaginan	15
2.6.2 Sifat Fisik Karaginan	16
2.6.3 Sifat Kimia Karaginan	17
2.6.4 Manfaat Karaginan.....	18
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1 Waktu dan Tempat	19

3.2	Alat dan Bahan	19
3.2.1	Alat.....	19
3.2.2	Bahan	20
3.3	Pelaksanaan Penelitian	20
3.3.1	Pascapanen.....	20
3.3.2	Ekstraksi Karaginan.....	22
3.4	Parameter Pengamatan	23
3.4.1	Pengamatan Selama Bleaching.....	23
3.4.2	Viskositas.....	24
3.4.3	Titik Jendal (<i>Gelling Point</i>).....	25
3.4.4	Kekuatan Gel (<i>Gel Strength</i>).....	25
3.4.5	Organoleptik	25
3.4.6	Rendemen	26
3.4.7	Uji Proksimat	27
3.5	Analisis Data	30
3.6	Menentukan Perlakuan Terbaik.....	31
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1	Pengamatan Selama <i>Bleaching</i>	32
4.2	Viskositas	33
4.3	Titik Jendal (<i>Gelling Point</i>).....	35
4.4	Kekuatan Gel (<i>Gel Strength</i>).....	37
4.5	Organoleptik.....	39
4.5.1	Kenampakan	40
4.5.2	Bau	41
4.5.3	Tekstur	42
4.6	Rendemen.....	43
4.7	Uji Proksimat.....	44
4.7.1	Kadar Air	44
4.7.2	Kadar Protein	45
4.7.3	Kadar Abu.....	46
4.7.4	Kadar Lemak.....	48

4.7.5 Kadar Karbohidrat	49
4.8 Perlakuan Terbaik.....	50
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	58