

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Teks | Halaman |
|--------|---|---------|
| | 1. Kerangka pemikiran | 5 |
| | 2. <i>Kappaphycuz alvarezii</i> | 9 |
| | 3. Struktur karaginan | 14 |
| | 4. Diagram alir pembuatan karaginan | 23 |
| | 5. Viskositas tepung karaginan..... | 33 |
| | 6. Titik jendal tepung karaginan..... | 35 |
| | 7. Kekuatan gel tepung karaginan | 37 |
| | 8. Uji kenampakan dari tepung karaginan..... | 40 |
| | 9. Warna tepung karaginan hasil semua perlakuan | 41 |
| | 10. Uji bau dari tepung karaginan | 41 |
| | 11. Uji tekstur dari tepung karaginan | 42 |
| | 12. Rendemen karaginan | 43 |
| | 13. Kadar air tepung karaginan | 44 |
| | 14. Kadar protein tepung karaginan | 46 |
| | 15. Kadar abu tepung karaginan..... | 47 |
| | 16. Kadar lemak tepung karaginan..... | 48 |
| | 17. Kadar karbohidrat tepung karaginan | 49 |