

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Daun pegagan (<i>Centella asiatica</i>)	8
2. Rumput laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).....	13
3. Mekanisme pemberian satu elektron antioksidan	19
4. Reaksi penghambatan antioksidan primer terhadap radikal lipid....	20
5. Diagram alir proses pembuatan nori dari kombinasi daun pegagan dan rumput laut.....	24
6. Lembar kuisioner uji skoring dan hedonik.....	26
7. Persiapan ekstrak nori.....	29
8. Persiapan larutan kontrol DPPH (<i>1,1-difenil-2-pikrilhidrazil</i>).....	30
9. Pengukuran aktivitas antioksidan.....	31
10. Grafik aktivitas antioksidan berbagai konsentrasi standar BHA (<i>Butylated Hydroxyanisole</i>).....	74
11. Penimbangan daun pegagan dan rumput laut.....	77
12. Penghalusan daun pegagan dan rumput laut.....	77
13. Pencetakan menjadi lembaran nori.....	78
14. Pengeringan nori pada suhu kamar selama 3 hari.....	78
15. Perebusan nori dengan ditambahkan saus teriyaki.....	79
16. Pengeringan nori pada suhu 60°C.....	79
17. Nori yang telah dikeringkan dan siap dikonsumsi.....	80

18. Uji organoleptik sampel nori.....	80
19. Persiapan pengujian aktivitas antioksidan.....	81
20. Pengujian absorbansi antioksidan dengan spektrofotometer.....	81
21. Perubahan warna sampel setelah penambahan DPPH.....	82
22. Sampel pada kuvet yang diukur dengan spektrofotometer.....	82
23. Pengujian standar aktivitas antioksidan dengan DPPH.....	83