

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
Intisari	xi
Abstract	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Ulva lactuca</i>	4
2. Kandungan Nutrisi <i>Ulva lactuca</i>	5
3. Manfaat <i>Ulva lactuca</i>	5
4. Kue Mochi	7
5. Uji Preferensi Konsumen	7
6. <i>Time Intensity</i> (TI)	8
7. Uji TDS (<i>Temporal Dominance Sensation</i>)	9
III. METODE	12
1. Alat dan Bahan	12
2. Tata Laksana Penelitian	12
3. Pembuatan Tepung <i>Ulva lactuca</i>	12
4. Formulasi Mochi dengan Fortifikasi Tepung <i>Ulva</i>	14
5. Parameter Uji	15
5.1 Pengujian tepung <i>Ulva lactuca</i>	15
5.1.1 Rendemen	15
5.1.2 WHC (<i>Water Holding Capacity</i>) dan OHC (<i>Oil Holding Capacity</i>)	15
5.1.3 Wettability	16
5.1.4 Solubility	16
5.2 Pengujian kue mochi <i>Ulva lactuca</i>	16
5.2.1 Analisis warna	16
5.2.2 Kadar air	17
5.2.3 Uji aktivitas antioksidan	17
5.2.4 Kadar serat pangan	17
5.2.5 Uji preferensi konsumen	18
5.2.6 Seleksi panelis	18
5.2.7 Uji <i>Time Intensity</i>	18
5.2.8 Uji <i>Temporal Dominance of Sensation</i>	19
6. Analisis Data	19

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
1. Tepung <i>Ulva lactuca</i>	21
2. Kue Mochi <i>Ulva lactuca</i>	23
2.1 Kenampakan.....	23
2.2 Kadar air	25
2.3 Aktivitas antioksidan.....	26
2.4 Kadar serat pangan	28
2.5 Uji preferensi konsumen	29
2.5.1 Tingkat kesukaan atribut warna	30
2.5.2 Tingkat kesukaan atribut aroma	31
2.5.3 Tingkat kesukaan atribut tekstur	32
2.5.4 Tingkat kesukaan atribut rasa.....	33
2.5.5 Tingkat kesukaan atribut keseluruhan.....	35
2.6 <i>Time intensity</i> (TI).....	36
2.7 <i>Temporal Dominance Sensation</i> (TDS)	39
3. Pembahasan Umum.....	47
V. PENUTUP.....	50
1. Kesimpulan.....	50
2. Saran.....	50
VI.DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	58