

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN COVER | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGAJUAN | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | v |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| INTISARI | xi |
| ABSTRAK | xii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1. Latar Belakang | 1 |
| 2. Tujuan | 3 |
| 3. Manfaat | 3 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 1. <i>Ulva lactuca</i> | 4 |
| 2. Asam Lemak <i>Ulva lactuca</i> | 4 |
| 3. Mikroemulsi | 5 |
| 4. Minuman Jeli | 7 |
| 5. Stevia | 8 |
| 6. Uji <i>Threshold</i> | 10 |
| 7. Uji Skoring | 10 |
| 8. Uji <i>Time Intensity</i> | 11 |
| III. METODE PENELITIAN | 13 |
| 1. Alat dan Bahan | 13 |
| 2. Tata Laksana Penelitian | 13 |
| 2.1 Ekstraksi asam lemak <i>Ulva lactuca</i> | 14 |
| 2.2 Pembuatan mikroemulsi asam lemak <i>Ulva lactuca</i> | 15 |
| 2.3 Seleksi panelis (Uji <i>Triangle</i>) | 16 |
| 2.4 Penentuan konsentrasi mikroemulsi asam lemak <i>Ulva lactuca</i> dan gula stevia | 17 |
| 2.5 Pembuatan minuman jeli | 18 |
| 3. Parameter yang diamati | 19 |
| 3.1 Aktivitas antioksidan minuman jeli | 19 |
| 3.2 Kandungan asam lemak | 19 |
| 3.3 Uji skoring | 20 |
| 3.4 Uji <i>time intensity</i> | 20 |
| 3.5 Uji hedonik | 21 |
| 4. Analisis Data | 21 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 22 |
| 1. Mikroemulsi Asam Lemak | 22 |
| 2. Formulasi Minuman Jeli- Stevia | 23 |
| 3. Kandungan Asam Lemak | 25 |
| 4. Uji Skoring | 27 |
| 4.1 Skoring rasa manis | 27 |



| | |
|--|----|
| 4.2 Skoring rasa pahit | 27 |
| 4.3 Skoring aroma gula stevia..... | 28 |
| 4.4 Skoring aroma mikroemulsi..... | 29 |
| 5. Uji <i>Time intensity</i> | 30 |
| 6. Tingkat preferensi konsumen minuman jeli..... | 34 |
| 7. Aktivitas Antioksidan | 40 |
| 8. Pembahasan Umum..... | 42 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN | 45 |
| 1. Kesimpulan | 45 |
| 2. Saran..... | 45 |
| DAFTAR PUSTAKA | 46 |
| LAMPIRAN..... | 53 |