

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	ii
HALAMAN PENGANTAR .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari .....	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan.....	4
3. Manfaat.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Asam Lemak <i>Ulva lactuca</i> .....	4
2. Mikroemulsi .....	8
3. Minuman Jeli .....	11
4. Fortifikasi Minuman Jeli .....	12
5. Kualitas Minuman Jeli.....	13
6. Aluminium Foil .....	17
III. METODE PENELITIAN .....	18
1. Alat dan Bahan .....	18
2. Waktu dan Tempat .....	18
3. Rancangan Penelitian .....	18
4. Tata Laksana Penelitian.....	19
4.1. Preparasi sampel dan ekstraksi asam lemak .....	21
4.4. Pembuatan mikroemulsi .....	22
4.5. Pembuatan minuman jeli .....	23
5. Parameter Uji.....	24
5.1. Kandungan asam lemak.....	24
5.2. Aktivitas antioksidan .....	25
5.3. Angka <i>thiobarbituric acid</i> (TBA).....	26
5.4. Karakteristik minuman jeli .....	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
1. Kandungan Asam Lemak .....	28
2. Aktivitas Antioksidan .....	30
3. Angka <i>Thiobarbituric Acid</i> (TBA) .....	33
4. Sineresis.....	35
5. pH .....	37
6. Viskositas.....	39
7. <i>Texture Profile Analyzer</i> (TPA) .....	41
7.1. <i>Hardness</i> .....	42

7.2. <i>Cohesiveness</i> .....	43
7.3. <i>Gumminess</i> .....	44
7.4. <i>Springiness</i> .....	45
7.5. <i>chewiness</i> .....	46
8. Pembahasan Umum .....	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	49
1. Kesimpulan .....	49
2. Saran .....	49
DAFTAR PUSTAKA .....	50
LAMPIRAN.....	58