

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	4
3. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Nori	5
2. <i>Sargassum cristaefolium</i>	6
2.1. Klasifikasi dan morfologi <i>Sargassum cristaefolium</i>	6
3. Bumbu Pembuatan Nori.....	7
4. Karagenan	8
5. Pati Garut	9
6. Senyawa Antioksidan.....	11
7. Uji hedonik.....	12
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat.....	14
2. Bahan	14
3. Tata Laksana	15
3.1. Rancangan percobaan	15
3.2. Pengambilan sampel	16
3.3. Identifikasi sampel	16
3.4. Pengujian kadar air rumput laut	16
3.5. Proses pengolahan camilan nori.....	16
3.6. Pengujian fisik	19
3.6.1. Uji ketebalan (<i>Thickness</i>)	19
3.6.2. Uji kekerasan (<i>Hardness</i>)	20
3.7. Pengujian proksimat.....	20
3.7.1. Analisis kadar air	20
3.7.2. Analisis kadar abu	20
3.7.3. Analisis kadar protein.....	21
3.7.4. Analisis kadar lemak	22
3.7.5. Analisis kadar serat pangan	23
3.7.6. Analisis kadar karbohidrat.....	24
3.8. Uji aktivitas antioksidan	24

3.8.1. Analisis DPPH.....	24
3.9. Uji hedonik.....	25
3.10. Analisis data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
1. Identifikasi Rumput Laut dan Pembuatan Nori	26
2. Pengujian Fisik.....	27
2.1. Ketebalan	27
2.2. Kekerasan.....	29
3. Aktivitas Antioksidan	32
4. Uji Hedonik.....	34
4.1. Kenampakan	34
4.2. Warna	36
4.3. Aroma	38
4.4. Rasa.....	39
4.5. Tekstur	41
4.6. Keseluruhan	43
5. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	44
6. Pengujian Proksimat	46
6.2. Kadar abu	48
6.3. Kadar protein	49
6.4. Kadar lemak	50
6.5. Serat pangan total.....	52
6.6. Karbohidrat	53
V. KESIMPULAN DAN SARAN	55
1. Kesimpulan	55
2. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	66