

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	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. Mikroemulsi	6
3. Minuman Jeli.....	9
4. Stevia.....	10
5. Kayu Manis (<i>Cinnamon</i>).....	11
6. Uji <i>Threshold</i>	13
7. Uji Skoring.....	14
8. Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	15
9. Uji <i>Time Intensity</i>	15
III. METODE PENELITIAN	17
1. Alat dan Bahan.....	17
2. Tata Laksana Penelitian	17
2.1 Ekstraksi asam lemak <i>Ulva lactuca</i>	18
2.2 Pembuatan mikroemulsi asam lemak <i>Ulva lactuca</i>	19
2.3 Seleksi panelis.....	20
2.4 Penentuan konsentrasi mikroemulsi dan kayu manis	21
2.5 Pembuatan minuman jeli.....	22
3. Parameter Yang Diamati.....	23
3.1 Aktivitas antioksidan.....	23
3.2 Kandungan asam lemak	23
3.3 Uji skoring.....	25
3.4 Uji <i>quantitative descriptive analysis</i> (qda)	25
3.5 Uji <i>time intensity</i>	26
4. Analisis Data	27

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Mikroemulsi Asam Lemak.....	28
2. Formulasi Minuman Jeli-Stevia-Kayu Manis	29
3. Kandungan Asam Lemak.....	30
4. Aktivitas Antioksidan	32
5. Uji Skoring	33
5.1 Skoring rasa manis	33
5.2 Skoring rasa pahit.....	35
5.3 Skoring aroma mikroemulsi.....	36
5.4 Skoring aroma stevia.....	37
5.5 Skoring aroma kayu manis.....	39
6. Uji <i>Quatitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	40
7. Uji <i>Time Intensity</i>	44
8. Pembahasan Umum.....	48
V. KESIMPULAN DAN SARAN	53
1. Kesimpulan	53
2. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	61