

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	3
3. Manfaat .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. <i>Ulva lactuca</i> .....	4
2. Asam Lemak <i>Ulva lactuca</i> .....	5
3. Mikroemulsi .....	7
4. Minuman Jeli .....	10
5. <i>Monk Fruit Sweetener</i> .....	12
BAB III. METODE PENELITIAN .....	15
1. Alat dan Bahan .....	15
2. Rancangan Penelitian .....	15
3. Tata Laksana Penelitian .....	16
4. Ekstraksi <i>Ulva lactuca</i> .....	16
5. Pembuatan Mikroemulsi Asam Lemak <i>Ulva lactuca</i> .....	17
6. Pembuatan Minuman Jeli, Penambahan Mikroemulsi Asam Lemak, dan Penambahan <i>Monk Fruit Sweetener</i> .....	18
7. Parameter Uji .....	20
7.1. Pengujian kandungan asam lemak .....	20
7.2. Pengujian aktivitas antioksidan .....	20
7.3. Pengujian skoring .....	21
7.4. <i>Time intensity</i> .....	22
7.5. QDA ( <i>quantitative descriptive analysis</i> ) .....	23
8. Analisis Data .....	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
1. Mikroemulsi Asam Lemak .....	25
2. Formulasi Minuman Jeli- <i>Monk Fruit Sweetener</i> .....	26
3. Uji Skoring .....	28
3.1. Skoring rasa manis dan pahit .....	28
3.2. Skoring aroma mikroemulsi, <i>monk fruit sweetener</i> , dan stevia .....	30
4. Uji <i>Time Intensity</i> .....	33
5. Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	38
6. Aktivitas Antioksidan .....	47

7. Kandungan Asam Lemak .....	48
8. Pembahasan Umum .....	49
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	54
1. Kesimpulan.....	54
2. Saran .....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	55
LAMPIRAN.....	62