

DAFTAR ISI

Halaman Judul	ii
Halaman Pengajuan	iii
Halaman Pengesahan	iv
Pernyataan Bebas Plagiasi	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Kegunaan	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Alga Coklat	3
2. <i>Sargassum hystrix</i>	3
2.1. Klasifikasi <i>Sargassum hystrix</i>	3
3. Antioksidan	4
4. Fenol	5
5. Mie	6
5.1. Tepung terigu	8
5.2. Kansui	8
5.3. Air	8
5.4. Garam	8
III. METODE PENELITIAN	10
1. Alat	10
2. Bahan	10
3. Rancangan Penelitian	10
4. Tata Laksana	11
4.1. Pengambilan sampel	11
4.2. Pembuatan tepung rumput laut	11
4.3. Pembuatan mie	11
4.4. Uji antioksidan dpph	14
4.5. Analisis proksimat	14
4.5.1. Analisis kadar air (aoac, 2005)	14
4.5.2. Analisis kadar abu (aoac, 2005)	14
4.5.3. Analisis kadar protein (aoac, 2005)	15
4.5.4. Analisis kadar lemak (aoac, 2005)	16
4.6. Uji kesukaan konsumen	17
4.7. Analisis data	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1. Identifikasi Dan Pembuatan Mie Basah	18
2. Aktivitas Antioksidan	19

2.1. Aktivitas antioksidan pada tepung <i>Sargassum hystrix</i>	19
2.2. Aktivitas antioksidan pada mie basah <i>Sargassum hystrix</i>	19
3. Pengujian Proksimat	20
3.1. Analisa kadar air	20
3.2. Analisa kadar abu	21
3.3. Analisa kadar protein	22
3.4. Analisa kadar lemak	24
5. Uji Hedonik.....	24
4.1. Warna	25
4.2. Rasa	26
4.3. Aroma.....	28
4.5. Tekstur	29
4.5. Keseluruhan	30
V. KESIMPULAN DAN SARAN	32
1. Kesimpulan	32
2. Saran	32
Daftar Pustaka	33
Lampiran	38