



HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASRISME	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR NOTASI, ARTI LAMBANG, DAN SINGKATAN	viii
INTISARI	9
ABSTRACT.....	10
BAB I. PENDAHULUAN.....	11
1.1. Latar Belakang	11
1.2. Rumusan Masalah	12
1.3. Keaslian/Kebaruan Penelitian	13
1.4. Tujuan Penelitian	14
1.5. Manfaat Penelitian	14
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1. Tinjauan Pustaka	15
2.1.1. Komposisi <i>Spirulina</i>	15
2.1.2. Zat Warna dalam <i>Spirulina</i>	15
2.1.3. Komposisi dan Struktur Fikosianin	16
2.1.4. Sifat-Sifat Fikosianin	16
2.1.5. Potensi Pasar Fikosianin	17
2.1.6. Proses Ekstraksi Fikosianin	17
2.1.7. Ekstraksi dengan Bantuan Ultrasonik	20
2.1.8. Penelitian Terkait Ekstraksi Fikosianin.....	21
2.1.9. Metode Optimasi dengan Desain <i>Response Surface Method</i> (RSM)	27
2.2. Landasan Teori.....	28
2.2.1. Pemilihan Proses Disrupsi Sel dan Ekstraksi Fikosianin.....	28
2.2.2. Pemilihan Variabel Untuk Proses Ekstraksi Fikosianin	28
2.2.3. Pemilihan Pelarut Untuk Proses Ekstraksi Fikosianin.....	29
2.2.4. Pemilihan Model Untuk Optimasi Menggunakan <i>Response Surface Method</i>	29
2.2.5. Permodelan Mekanisme Transfer Massa Ekstraksi Fikosianin	30
2.3. Hipotesis.....	35



BAB III	Bab III. Metode Penelitian	Prof. Dr. Ir. Asep Budiman, M.S., D.Eng., Prof. Ir. Rochmadi, S.U., Ph.D.....	36
3.1.	Universitas Gadjah Mada, 2024 Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/		36
	Bahan Penelitian.....		36
3.2.	Alat Penelitian.....		36
3.3.	Variabel Penelitian.....		37
3.3.1.	Variabel tetap.....		37
3.3.2.	Variabel berubah.....		37
3.3.3.	Matriks desain optimasi dengan <i>Response Surface Method</i>		37
3.4.	Prosedur Penelitian.....		38
3.4.1.	Persiapan Sampel.....		38
3.4.2.	Ekstraksi dengan bantuan Ultrasonik		38
3.4.3.	Penentuan Konstanta Transfer Massa Proses Ekstraksi Fikosianin.....		38
3.4.4.	Pemisahan		38
3.5.	Analisis.....		39
3.5.1.	Analisis Bahan Baku.....		39
3.5.2.	Analisis Produk Ekstrak Fikosianin.....		39
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN		40
4.1.	Karakterisasi Bahan Baku <i>Spirulina</i>		40
4.2.	Perbandingan <i>Yield</i> Ekstraksi Fikosianin Dengan dan Tanpa Ultrasonik.....		41
4.3.	Analisis Awal Waktu Ekstraksi		42
4.4.	Optimasi dengan <i>Response Surface Method</i> pada Berbagai Jenis Pelarut.....		43
4.5.	Analisis ANOVA dan Pareto Chart Pada Optimasi RSM Berbagai Jenis Pelarut		53
4.6.	Pemilihan Jenis Solven Terbaik Untuk Proses Ekstraksi.....		58
4.7.	Perhitungan Parameter Tranfer Massa		59
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN		65
5.1.	Kesimpulan		65
5.2.	Saran.....		66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		74