

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGANTAR .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari .....	xii
<i>Abstract</i> .....	xiii
 I. PENDAHULUAN .....	 1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian .....	3
3. Manfaat .....	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
1. Garam .....	5
2. Garam Mandi .....	7
3. Antioksidan.....	8
4. <i>Sargassum</i> sp. ....	9
 III. METODE PENELITIAN .....	 12
1. Alat dan Bahan Penelitian .....	12
2. Tata Laksana Penelitian.....	12
2.1 Pembuatan tepung <i>Sargassum</i> sp. ....	12
2.2 Pembuatan garam mandi dengan penambahan tepung <i>Sargassum</i> sp. .	13
3. Parameter Uji .....	14
3.1 Pengujian tepung <i>Sargassum</i> sp.....	14
3.2 Pengujian garam mandi.....	15
4. Analisis Data.....	19
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	 20
1. Tepung <i>Sargassum</i> sp.....	20
2. Karakteristik Garam Mandi .....	21
2.1 Kadar air.....	21
2.2 Nilai pH.....	22
2.3 Tinggi busa.....	23
2.4 Waktu larut.....	24
2.5 Aktivitas antioksidan garam mandi.....	25
2.6 Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	26
2.7 Uji iritasi.....	29
2.8 Analisis nilai tambah ( <i>Cost Plus Pricing</i> ).....	30
3. Pembahasan Umum .....	33



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGOLAHAN DAN ANALISIS MUTU GARAM MANDI (BATH SALT) YANG DIPERKAYA TEPUNG  
RUMPUT LAUT *Sargassum* sp.**

ZAHRA RIZKI SALAMAH, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
1. Kesimpulan.....	35
2. Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN.....	46