

LEMBAR COVER.....	i
LEMBAR JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGAJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Rumput Laut <i>Sargassum hystrix</i>	4
2. Fermentasi.....	6
3. Bakteri <i>Lactobacillus plantarum</i>	8
4. Kadar Proksimat.....	10
5. Sensoris.....	10
III. METODE PENELITIAN.....	12
1. Alat dan Bahan.....	12
2. Tata Laksana Penelitian.....	12
3. Koleksi dan Preparasi Sampel.....	13
4. Fermentasi <i>S. hystrix</i>	13
5. Pengujian Kadar Air Rumput Laut.....	14
6. Pengujian Kadar Proksimat.....	15
6.1 Pengujian kadar air (AOAC, 2016).....	15
6.2 Pengujian kadar abu (AOAC, 2016).....	15
6.3 Pengujian kadar lemak (AOAC, 2016).....	15
6.4 Pengujian kadar protein kasar (AOAC, 2016).....	16
6.5 Pengujian kadar karbohidrat.....	16
7. Pengujian Sensoris: <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) dan Hedonik....	16
8. Analisis Data.....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
1. Hasil Identifikasi dan Kadar Air <i>S. hystrix</i>	19
2. Profil Pertumbuhan Bakteri <i>L. plantarum</i>	19
3. Nilai pH Fermentasi <i>S. hystrix</i> dengan <i>L. plantarum</i>	21
4. Pengujian Kadar Proksimat.....	22
5. Pengujian <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	24
6. Pengujian Hedonik.....	27
6.1 Parameter warna.....	27
6.2 Parameter aroma.....	28
6.3 Parameter rasa.....	29
6.4 Parameter keseluruhan.....	30
7. Pembahasan Umum.....	31



Pengaruh Lama Fermentasi *Sargassum hystrix* dengan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kadar Proksimat dan Karakteristik Sensoris

Shofia Iqlima Maulida, Prof. Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

V. KESIMPULAN DAN SARAN	32
1. Kesimpulan	32
2. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN.....	40