

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Nori.....	8
2.1.1 Definisi	8
2.1.2 Rumput Laut sebagai Bahan Baku.....	8
2.1.2.1 <i>Porphyra</i>	10
2.1.2.2 <i>Gelidium</i> sp.	11
2.1.2.3 <i>Ulva</i> sp.	14
2.1.3 Proses Pembuatan	17
2.1.4 Faktor-faktor yang Memengaruhi Kualitas Nori	17
2.2 Proses Penyangraian (<i>Roasting</i>).....	18
2.3 Persyaratan Mutu Nori	19
2.3.1 Bahan Tambahan Pangan	19
2.4 Karakteristik Fisik Nori	20
2.4.1 Ketebalan	20
2.4.2 Kuat Tarik	21
2.4.3 Nilai Kekerasan.....	22
2.4.4 Nilai Kerenyahan	24
2.4.5 <i>Yield</i>	25
2.5 Karakteristik Kimia Nori.....	25
2.5.1 Kadar Abu.....	25
2.5.2 Kadar Air	29
2.5.3 Kadar Garam.....	30
2.6 Karakteristik Sensori Nori.....	30
2.7 Hipotesis	33

BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	34
3.2.1 Alat Penelitian.....	34
3.2.2 Bahan Penelitian	35
3.3 Tahapan Penelitian	36
3.3.1 Preparasi Sampel	36
3.3.2 Pembuatan Nori	40
3.3.3 Analisis Karakteristik Fisik Nori	47
3.3.3.1 Ketebalan.....	47
3.3.3.2 Kuat Tarik	47
3.3.3.3 Nilai Kekerasan dan Kerenyahan.....	48
3.3.3.4 <i>Yield</i>	49
3.3.4 Analisis Karakteristik Kimia Nori	49
3.3.4.1 Kadar Abu	49
3.3.4.2 Kadar Air.....	51
3.3.4.3 Kadar Garam	51
3.3.5 Analisis Karakteristik Sensori	53
3.3.5.1 Penilaian Intensitas Atribut Nori.....	53
3.3.5.2 Penilaian Kesukaan	55
3.4 Variabel Penelitian	58
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	60
4.1 Analisis Karakteristik Fisik	60
4.1.1 Ketebalan	60
4.1.2 Kuat Tarik	62
4.1.3 Nilai Kekerasan dan Kerenyahan	64
4.1.4 <i>Yield</i>	70
4.2 Analisis Karakteristik Kimia	72
4.2.1 Kadar Abu.....	72
4.2.2 Kadar Air	75
4.2.3 Kadar Garam.....	77
4.3 Analisis Karakteristik Sensori	78
4.3.1 Penilaian Intensitas dengan <i>Simple Rating Test</i>	78
4.3.2 Penilaian Kesukaan.....	90
BAB V PENUTUP.....	95
5.1 Kesimpulan.....	95
5.2 Limitasi.....	97
5.3 Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN.....	108