

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
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	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Rumput Laut Phaeophyta.....	4
2. Asam Lemak	5
3. Komposisi Asam Lemak Phaeophyta	7
4. Faktor yang Mempengaruhi Kandungan Asam Lemak Rumput Laut.....	8
5. Ekstraksi Asam Lemak	11

III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	13
1. Waktu dan Tempat.....	13
2. Alat dan Bahan.....	13
3. Rancangan Penelitian.....	14
4. Tata Laksana Penelitian	15
5. Parameter yang Diamati.....	18
6. Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
1. Identifikasi dan Morfologi <i>Sargassum oligocystum</i>	21
2. Kadar Air dan Total Lipid <i>Sargassum oligocystum</i>	22
3. Pengaruh Metode, Suhu dan Lama Ekstraksi Terhadap Kandungan Asam Lemak <i>Sargassum oligocystum</i>	23
4. Kandungan Asam Lemak Jenuh <i>Sargassum oligocystum</i>	26
5. Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh <i>Sargassum oligocystum</i>	28
5.1 Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Tunggal	30
5.2 Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Jamak	31
6. Rasio PUFA/SFA	32
7. Pembahasan Umum	33
IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
1. Kesimpulan	36
2. Saran	36
Daftar Pustaka.....	37
Lampiran	40

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi asam lemak <i>Sargassum crassifolium & Sargassum oligocystum</i>	8
Tabel 2.2	Kandungan Total Asam Lemak dari Beberapa Metode Ekstraksi.....	11
Tabel 3.1	Kombinasi perlakuan suhu dan lama ekstraksi.....	14
Tabel 4.1	Presentase kadar air dan total lipid <i>Sargassum</i>	22
Tabel 4.2	Pengaruh metode, suhu dan lama ekstraksi terhadap kandungan asam lemak <i>Sargassum oligocystum</i>	24
Tabel 4.3	Profil asam lemak jenuh (SFA) <i>Sargassum oligocystum</i>	27
Tabel 4.4	Profil asam lemak tidak jenuh (UFA) <i>Sargassum oligocystum</i>	29
Tabel 4.5	Rasio PUFA/SFA <i>Sargassum oligocystum</i>	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur dari asam lemak ω -3 DHA dan EPA	6
Gambar 2.2	Struktur dari asam lemak ω -6, asam linoleat	7
Gambar 3.1	Bagan alir pelaksanaan penelitian	15
Gambar 3.1	Bagan alir <i>Bligh and Dyer Buffer</i> modifikasi (<i>Bligh and Dyer</i> , 1959), dan <i>Garcia Method</i>	17
Gambar 4.1	<i>Sargassum oligocystum</i> Montague (Dokumen Peneliti)	21
Gambar 4.2	Reaksi Transesterifikasi	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil Identifikasi Rumput Laut.....	41
Lampiran 2.	Bagan Alir Preparasi FAMES	42
Lampiran 3.	Hasil GC-MS Suhu 60 °C	43
Lampiran 4.	Hasil GC-MS Suhu 70 °C	46
Lampiran 5.	Hasil GC-MS Suhu 80 °C	49