



DAFTAR ISI

	Halaman
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	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. <i>Ulva lactuca</i>	4
2. Asam Lemak.....	5
2.1. Asam Lemak Jenuh.....	6
2.2. Asam Lemak Tak Jenuh.....	6
3. Asam Lemak pada <i>Ulva lactuca</i>	7
4. Mikroemulsi.....	8
5. Kualitas Mikroemulsi Asam Lemak	12
5.1. Turbiditas	12
5.2. Bilangan Peroksida.....	12
5.3. Bilangan TBA	13
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	14
1. Alat dan Bahan Penelitian	14
2. Tata Laksana Penelitian	14
2.1. Waktu dan Tempat	15
2.2. Persiapan Sampel	15
2.3. Pembuatan Mikroemulsi.....	18
2.4. Analisis Kandungan Asam Lemak	20
2.5. Pengujian Kualitas Mikroemulsi Asam Lemak	20
3. Analisis Data.....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Identifikasi dan Morfologi <i>Ulva lactuca</i>	23
2. Kadar Air <i>Ulva lactuca</i>	23



3. Kandungan Asam Lemak	24
4. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Mikroemulsi	27
4.1. Turbiditas	27
4.2. Bilangan Peroksida.....	31
4.3. Bilangan TBA	34
4.4. Pembahasan Umum.....	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
1. Kesimpulan.....	39
2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	47