

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
ABSTRACT.....	xiii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 3
1. Makroalga Hijau (<i>Chlorophyta</i>)	3
2. Asam Lemak Makroalga Hijau	4
2.1. Asam Lemak Jenuh	4
2.2. Asam Lemak Tak Jenuh Tunggal.....	5
2.3. Asam Lemak Tak Jenuh Ganda	5
3. Mikroemulsi.....	6
4. Minuman Jeli	10
5. Fortifikasi Mikroemulsi pada Produk Pangan	13
 III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	 15
1. Alat dan Bahan Penelitian.....	15
2. Rancangan Penelitian.....	15
3. Tata Laksana Penelitian	17
3.1. Waktu dan Tempat	17
3.2. Preparasi Sampel	17
3.3. Pembuatan Mikroemulsi	19
3.4. Pembuatan Minuman Jeli dan Difortifikasi Mikroemulsi Asam Lemak.....	19
4. Parameter Uji	21
4.1. Pengujian Kadar Air.....	21
4.2. Pengujian Turbiditas	22
4.3. Pengujian Kandungan Asam Lemak	22
4.4. Pengujian Viskositas	22
4.5. Pengujian Warna	22
4.6. Pengujian Sineresis	23
4.7. Pengujian pH	23

4.8. Pengujian Hedonik	23
4.9. Pengujian Antioksidan DPPH	23
4.10. Pengujian Proksimat.....	24
5. Analisis data.....	25
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 28
1. Identifikasi dan Morfologi <i>Ulva lactuca</i>	28
2. Hasil Analisis Kadar Air <i>Ulva lactuca</i>	28
3. Mikroemulsi Asam Lemak	29
4. Kandungan Asam Lemak.....	31
5. Hasil Analisis Fisik Minuman Jeli Formulasi.....	34
5.1. Sineresis Minuman Jeli	34
5.2. Viskositas Minuman Jeli	35
5.3. Warna Minuman Jeli	37
6. Hasil Analisis Kimia Minuman Jeli.....	40
6.1. Derajat Keasaman (pH) Minuman Jeli.....	40
6.2. Aktivitas Antioksidan Minuman Jeli.....	41
7. Hasil Analisis Sensoris (Hedonik) Minuman Jeli.....	43
7.1. Warna	43
7.2. Aroma.....	45
7.3. Rasa	46
7.4. Tekstur.....	47
7.5. Keseluruhan.....	48
8. Karakteristik Kimiawi Minuman Jeli Kontrol dan Terbaik.....	48
8.1. Kadar Lemak	49
8.2. Kadar Air.....	50
8.3. Kadar Abu	50
8.4. Kadar Protein.....	51
8.5. Kadar Serat Pangan	52
8.6. Karbohidrat.....	52
8.7. Energi	53
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	 55
1. Kesimpulan	55
2. Saran	55
 DAFTAR PUSTAKA	 56
LAMPIRAN.....	63