

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
4. Waktu dan Tempat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
1. Makroalga Hijau (Chlorophyta)	4
2. Asam Lemak pada Makroalga	6
2.1. Asam Lemak Jenuh	6
2.2. Asam Lemak Tak Jenuh	7
2.3. Asam Lemak <i>Chlorophyta</i>	7
3. Kerusakan Asam Lemak	8
4. Mikroemulsi	10
5. Antioksidan	14
6. Asam Askorbat	16
 III. METODE PENELITIAN	 18
1. Alat dan Bahan Penelitian	18
1.1. Alat	18
1.2. Bahan	18
2. Rancangan Penelitian	19
3. Tatalaksana Penelitian	20
3.1. Persiapan Sampel	20
3.1.1. Persiapan Sampel <i>U. lactuca</i>	20
3.1.2. Identifikasi Alga	20
3.1.3. Ekstraksi Makroalga	22
3.1.4. Analisis Kandungan Asam Lemak <i>U. lactuca</i>	22
3.1.5. Pengujian Kadar Air	22
3.2. Pembentukan Mikroemulsi	22

3.3. Formulasi Asam Askorbat sebagai Antioksidan	23
3.4. Pengujian Aktivitas Antioksidan.....	24
3.5. Parameter Perubahan Kualitas Asam Lemak	25
3.5.1. Pengujian Angka Peroksida.....	25
3.5.2. Pengujian Nilai TBA.....	26
3.5.3. Pengujian Visual	26
3. 6 Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Identifikasi dan Morfologi <i>Ulva lactuca</i>	28
2. Kadar Air Asam Lemak	28
3. Kandungan Asam Lemak	29
4. Formulasi dan Pembuatan Mikroemulsi Stabil	31
5. Parameter Perubahan Kualitas Asam Lemak	32
5.1. Uji Turbiditas	32
5.2. Aktivitas Antioksidan.....	38
5.3. Nilai Peroksida.....	42
5.4. Nilai TBA	47
V. KESIMPULAN DAN SARAN	55
1. Kesimpulan	55
2. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	63