

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Makroalga	4
2. Chlorophyta	5
3. Asam Lemak.....	6
3.1. Asam Lemak Jenuh (<i>Saturated Fatty Acid</i>)	6
3.2. Asam Lemak Tidak Jenuh (<i>Unsaturated Fatty Acid</i>)	7
3.2.1. <i>Monounsaturated Fatty Acid</i> (MUFA)	7
3.2.2. <i>Polyunsaturated Fatty Acid</i> (PUFA)	7
4. Asam Lemak Chlorophyta.....	8
5. Metode Ekstraksi Asam Lemak.....	9
5.1. Metode Ekstraksi FMB (<i>Folch Method with Buffer</i>).....	11
5.2. Metode Ekstraksi LRC (<i>Lepage and Roy</i>).....	12
6. Analisis Kandungan Asam Lemak dengan GC-MS (<i>Gas Chromatography-Mass Spectrometry</i>)	12
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan Bahan	14
2. Rancangan Penelitian	14
3. Waktu dan Tempat	14
4. Tata Laksana	15
4.1. Preparasi Sampel.....	15

4.2. Identifikasi Alga	15
4.3. Pengeringan Alga.....	15
4.4. Metode Ekstraksi FMB (<i>Folch Method with Buffer</i>).....	16
4.5. Metode Ekstraksi LRC (<i>Lepage and Roy Method</i>).....	17
4.6. Parameter yang Diamati.....	19
4.6.1. Berat Kering.....	19
4.6.2. Kadar Air	19
4.6.3. Total Lipid	19
4.6.4. Kandungan Asam lemak Menggunakan GC-MS	20
4.7. Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
1. Identifikasi dan Morfologi Alga.....	21
1.1 Identifikasi dan Morfologi <i>Enteromorpha compressa</i>	21
1.2 Identifikasi dan Morfologi <i>Ulva lactuca</i>	22
2. Berat kering dan Kadar Air <i>Enteromorpha compressa</i> dan <i>Ulva lactuca</i>	23
3. Total Lipid <i>Enteromorpha compressa</i> dan <i>Ulva lactuca</i>	24
4. Kandungan Asam Lemak <i>Enteromorpha compressa</i> dan <i>Ulva lactuca</i>	26
4.1. Asam Lemak Jenuh (<i>Saturated Fatty Acid / SFA</i>)	27
4.2. Asam Lemak Tidak Jenuh (<i>Unsaturated Fatty Acid UFA</i>).....	31
4.2.1. Asam Lemak Tidak Jenuh Tunggal (MUFA).....	31
4.2.2. Asam Lemak Tidak Jenuh Ganda (PUFA)	33
4.3. Rasio PUFA/SFA.....	34
4.4. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Kandungan Asam Lemak.....	35
4.5. Pengaruh Kondisi Alga Segar dan Kering terhadap Kandungan Asam Lemak	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
1. Kesimpulan.....	40
2. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	47