

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
1. <i>Ulva lactuca</i>	4
2. Asam Lemak	6
2.1 <i>Saturated Fatty Acids</i> (SFA)	6
2.2 <i>Unsaturated Fatty Acids</i> (UFA)	7
2.2.1 <i>Monounsaturated Fatty Acids</i> (MUFA)	7
2.2.2 <i>Polyunsaturated Fatty Acids</i> (PUFA)	8
3. Ekstraksi Asam Lemak	8
3.1 Pengaruh suhu dan lama ekstraksi asam lemak	10
3.2 Pelarut etanol	11
 III. METODOLOGI PENELITIAN	 13
1. Alat dan Bahan	13
1.1 Alat	13
1.2 Bahan	13
2. Tata Laksana Penelitian	13
2.1 Tempat dan waktu penelitian	13
2.2 Alur Penelitian	13
2.2.1 Preparasi sampel	14
2.2.2 Identifikasi sampel	14
1. Kadar air	14
2. Total lipid	14
2.2.3 Ekstraksi	15
1. Ekstraksi asam lemak <i>U. lactuca</i>	15
2. Rendemen	16
2.2.4 Analisis kandungan asam lemak dengan GC-MS	17
3. Rancangan Penelitian	18
4. Analisis Data	18

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
1. Identifikasi dan Morfologi <i>U. lactuca</i>	19
2. Kadar Air dan Kandungan Total Lipid Sampel	20
2.1 Kadar air	20
2.2 Total lipid	21
3. Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi terhadap Kandungan Asam Lemak.....	22
3.1 Rendemen	22
3.2 Komposisi asam lemak	23
1. <i>Saturated Fatty Acids</i> (SFA)	26
2. <i>Unsaturated Fatty Acids</i> (UFA)	28
3. Rasio UFA/SFA.....	32
4. Pembahasan Umum	33
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
1. Kesimpulan.....	38
2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	45