

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan	3
1.5 Hipotesis	4
1.6 Tempat dan Waktu	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 <i>Sargassum Sp</i>	5
2.1.1 Deskripsi <i>Sargassum Sp</i>	5
2.1.2 Komposisi Kimia <i>Sargassum sp</i>	7
2.2.3 Manfaat <i>Sargassum sp</i>	9
2.2 Larutan Kapur	10
2.3 Pengeringan	11
2.4 Teh Alga Coklat	11
2.4.1 Kandungan Teh Alga Coklat	12
2.4.2 Manfaat Teh Alga Coklat	13
2.5 Sifat Mutu Teh Alga Coklat	13
3. METODE PENELITIAN	15
3.1 Materi Penelitian	15
3.1.1 Bahan Penelitian	15
3.1.2 Alat Penelitian	15
3.2 Metode Penelitian	16
3.2.1 Metode Eksperimen	16
3.2.2 Penelitian Pendahuluan	17

3.2.3 Penelitian Utama	18
3.2.4 Variabel Penelitian	20
3.2.5 Rancangan Percobaan.....	20
3.3 Parameter Uji	21
3.3.1 Uji Organoleptik	22
3.3.2 Analisa Kadar Abu.....	22
3.3.3 Analisa Kadar Air.....	22
3.3.4 Analisa Kadar Protein.....	23
3.3.5 Analisa Kadar Lemak	23
3.3.6 Analisa Logam	23
3.3.7 Analisa Intensitas Warna.....	24
3.3.8 Analisa Penentuan pH.....	24
3.3.9 Uji Mikrobiologi.....	24
3.3.9.1 Uji <i>Total Plate Count</i> TPC	24
3.3.9.2 Uji Bakteri E.coli	25
3.4 Analisa Data	25
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Hasil Penelitian	27
4.2 Pembahasan.....	28
4.2.1 Analisa Proksimat.....	28
4.2.1.1 Kadar Air	28
4.2.1.2 Kadar Abu	29
4.2.1.3 Kadar Protein	31
4.2.1.4 Kadar Lemak	32
4.2.2 Analisa Mikrobiologi	33
4.2.2.1 TPC	33
4.2.2.2 E. coli.....	34
4.2.3 Analisa Logam Berat.....	35
4.2.3.1 Kadar Logam Timbal	35
4.2.3.2 Kadar Logam Kadmium	36
4.2.3.3 Kadar Logam Merkuri	38
4.2.4 Analisa Intensitas Warna	39
4.2.4.1 Tingkat Intensitas Kecerahan (L)	39
4.2.4.2 Intensitas Warna Merah a [*]	40
4.2.4.3 Intensitas Warna Kuning b [*]	41

4.2.5 pH	43
4.2.6 Organoleptik.....	44
1) Aroma	44
2) Warna	46
3) Rasa	47
4.3 Perlakuan Terbaik.....	48
5. KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	56



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sargassum sp.....	5
2. Kapur	10
3. Teh Alga Coklat	18
4. Proses Pembuatan Teh Alga Coklat (<i>Sargassum filipendula</i>)	19
5. Grafik kadar air teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	29
6. Grafik kadar abu teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	30
7. Grafik kadar protein teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	31
8. Grafik kadar lemak teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	32
9. Grafik nilai TPC teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.	33
10. Grafik E.coli teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	34
11. Grafik kadar logam timbal teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	36
12. Grafik kadar logam kadmium teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.	37
13. Grafik kadar logam merkuri teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	38
14. Grafik intensitas kecerahan (L*) <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	40
15. Grafik intensitas warna merah (a*) teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	41
16. Grafik intensitas warna kuning (b*) teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda	42
17. Grafik nilai pH teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	43
18. Grafik aroma teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	45



19. Grafik warna teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	46
20. Grafik rasa teh <i>Sargassum filipendula</i> terhadap pH perendam air kapur yang berbeda.....	48



UNIVERSITAS BRAWIJAYA



DAFTAR TABEL

Tabel**Halaman**

1. Komposisi Kimia <i>Sargassum</i>	7
2. Syarat Mutu Teh Instan.....	14
3. Data Hasil Penelitian Pendahuluan.....	17
4. Model Rancangan Percobaan Penelitian Utama.....	21
5. Skala Hedonik.....	23
6. Data Hasil Penelitian Teh Alga coklat (<i>Sargassum filipendula</i>).....	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prosedur Penelitian Pendahuluan	56
2. Data Hasil Penelitian Pendahuluan	57
3. Proses Pembuatan Larutan Kapur	60
4. Score sheet Penilaian Uji Organoleptik	61
5. Prosedur Uji Organoleptik	62
6. Prosedur Analisa Kadar Air	63
7. Prosedur Analisa Kadar Protein	64
8. Prosedur Analisa Kadar Abu	65
9. Prosedur Analisa Kadar Lemak	66
10. Prosedur Analisa Logam	67
11. Prosedur Analisis Intensitas Warna	69
12. Prosedur Uji pH	70
13. Prosedur Uji TPC	71
14. Prosedur Uji <i>E.coli</i>	73
15. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Air <i>Sargassum filipendula</i>	75
16. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Abu <i>Sargassum filipendula</i>	76
17. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Protein <i>Sargassum filipendula</i>	77
18. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Lemak <i>Sargassum filipendula</i>	78
19. Analisis Keragaman (ANOVA) TPC <i>Sargassum filipendula</i>	79
20. Analisis Keragaman (ANOVA) <i>E.coli Sargassum filipendula</i>	80
21. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Logam Timbal (Pb) <i>Sargassum filipendula</i>	81
22. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Logam Kadmium (Cd) <i>Sargassum filipendula</i>	82
23. Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Logam merkuri (Hg) <i>Sargassum filipendula</i>	83
24. Analisis Keragaman (ANOVA) Tingkat Kecerahan L* <i>Sargassum filipendula</i>	84
25. Analisis Keragaman (ANOVA) Tingkat Intensitas Warna Merah (a*) <i>Sargassum filipendula</i>	85
26. Analisis Keragaman (ANOVA) Tingkat Intensitas Warna Kuning (b*) <i>Sargassum filipendula</i>	86
27. Analisis Keragaman (ANOVA) pH <i>Sargassum filipendula</i>	87
28. Analisis Keragaman (ANOVA) Organoleptik (Aroma) Teh <i>Sargassum filipendula</i>	88

29. Analisis Keragaman (ANOVA) Organoleptik (Warna) Teh *Sargassum filipendula* 90
30. Analisis Keragaman (ANOVA) Organoleptik (Rasa) Teh *Sargassum filipendula*.. 92
31. Penentuan Perlakuan Terbaik Metode de Garmo 94



UNIVERSITAS BRAWIJAYA

