

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	iii
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iv
<b>RINGKASAN</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>1. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Hipotesis.....	5
1.5 Kegunaan.....	5
1.6 Waktu dan Tempat .....	5
<b>2. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	6
2.2 Kandungan gizi Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	8
2.3 Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i> .....	9
2.4 Manfaat dan Kegunaan Rumput Laut .....	12
2.5 Iodium .....	14
2.5.1 Iodium dalam Bahan Makanan.....	15
2.5.2 Sifat Fisik dan Kimia Iodium .....	16
2.6 Selai .....	16
2.7 Bahan Pembuatan Selai.....	19
2.7.1 Buah Nanas .....	19
2.7.2 Gula .....	21
2.7.3 Asam Sitrat .....	22
2.8 Pektin .....	23
<b>3. METODE PENELITIAN</b>	

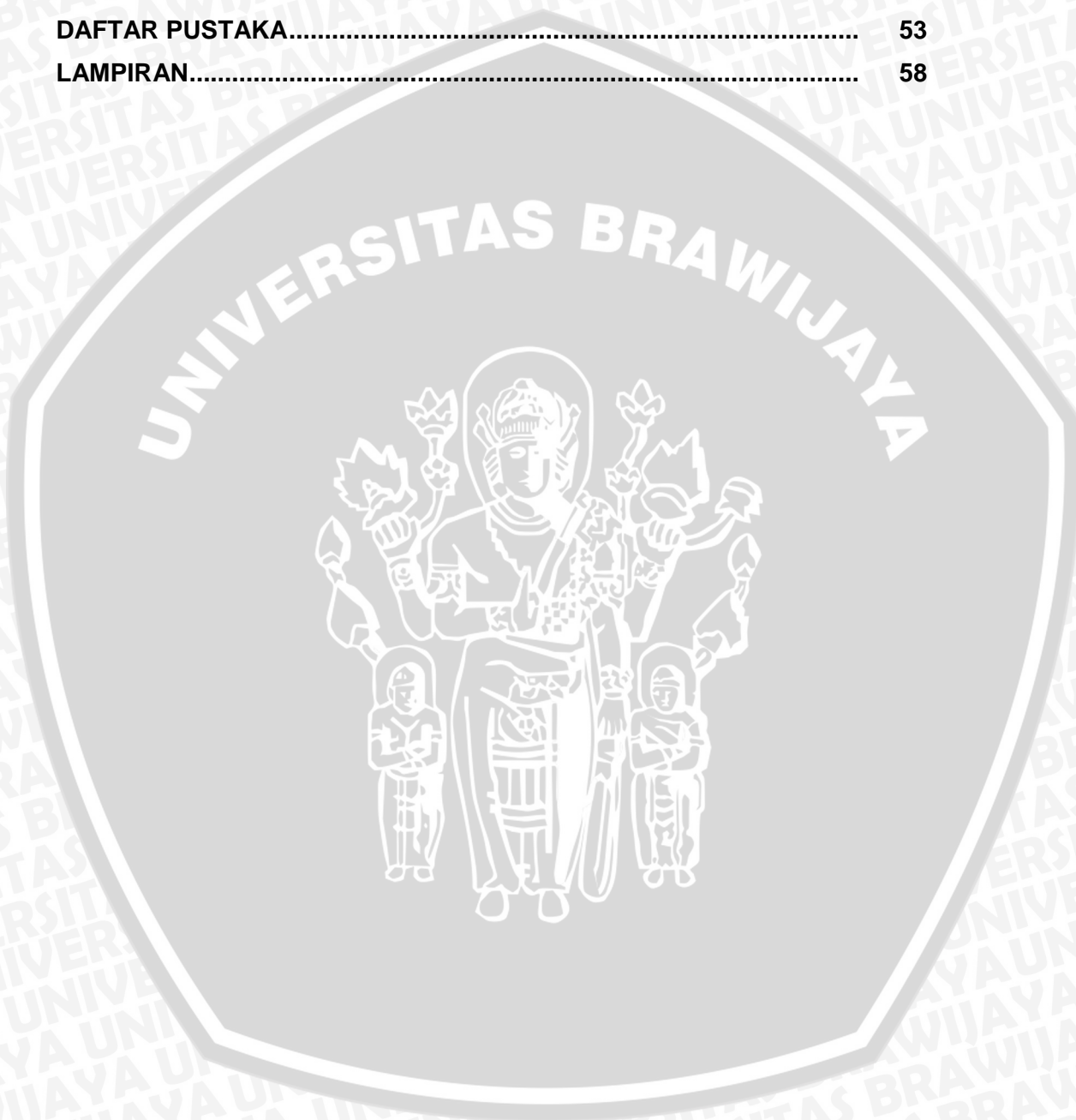
3.1 Materi Penelitian.....	25
3.1.1 Alat Penelitian.....	25
3.1.2 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Metode Penelitian.....	25
3.2.1 Metode.....	25
3.2.2 Analisa Data.....	26
3.3 Prosedur Penelitian.....	27
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	29
3.4.1 Pembuatan Selai.....	29
3.5 Parameter Uji.....	32
3.5.1 Kadar Air.....	32
3.5.2 Total Asam.....	32
3.5.3 pH.....	33
3.5.4 Kadar Iodium.....	33
3.5.5 Gula Total.....	34
3.5.6 <i>Gel Strength</i> .....	34
3.5.7 Viskositas.....	35
3.5.8 Uji Organoleptik.....	36
<b>4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Analisis Uji Kimia.....	37
4.1.1 Kadar Air.....	37
4.1.2 Total Asam.....	38
4.1.3 pH.....	40
4.1.4 Kadar Iodium.....	41
4.1.5 Gula Total.....	42
4.2 Hasil Analisis Fisik.....	43
4.2.1 <i>Gel Strength</i> .....	43
4.2.2 Viskositas.....	44
4.3 Karakteristik Organoleptik Selai.....	46
4.3.1 Rasa.....	46
4.3.2 Warna.....	47
4.3.3 Aroma.....	48
4.3.4 Tekstur.....	49
4.4 Hasil Perlakuan Terbaik (De Garmo).....	50

**5. PENUTUP**

5.1 Kesimpulan..... 52  
5.2 Saran..... 52

**DAFTAR PUSTAKA..... 53**

**LAMPIRAN..... 58**



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	8
2. Standar Mutu Rumput Laut Kering untuk <i>Euchem</i> , <i>Gelidium</i> , <i>Gracilaria</i> Dan <i>Hypnea</i> .....	9
3. Komposisi Kimiawi dari Beberapa Jenis Rumput Laut .....	12
4. Kandungan Gizi Rumput Lauut per 100 gram .....	13
5. Angka kecukupan iodium rata-rata yang dianjurkan/orang/hari.....	14
6. Kandungan Iodium dalam Makanan .....	15
7. Kriteria Mutu Selai Buah .....	18
8. Standar Mutu Selai .....	18
9. Kandungan Zat Gizi dalam 100 gram Buah Nanas Masak.....	19
10. Komposisi Kimia Gula Pasir dalam 100 gram.....	22
11. Rancangan Penelitian .....	26
12. Perbandingan Rumput Laut <i>E. cottonii</i> : <i>E. spinosum</i> .....	27
13. Komposisi Selai.....	29
14. Komposisi Selai dalam Gram .....	29
15. Perbandingan Gula dan Buah dalam Pembuatan Selai.....	29
16. Nilai Terbaik Produk Selai Dengan Penambahan Rumput <i>Laut</i> <i>Eucheuma cottonii</i> Dan <i>Eucheuma spinosum</i> .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	7
2. Rumput laut <i>Eucheuma spinosum</i> .....	10
3. Buah Nanas <i>Ananas comosus (L) Merr</i> .....	20
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Selai .....	31
5. Histogram Nilai Rata- rata Kadar Air Pada Selai .....	37
6. Histogram Nilai Rata- rata Total Asam Pada Selai .....	39
7. Histogram Nilai Rata- rata pH Pada Selai.....	40
8. Histogram Nilai Rata- rata Kadar Iodium Pada Selai .....	41
9. Histogram Nilai Rata- rata Gula Total Pada Selai.....	42
10. Histogram Nilai Rata- rata <i>Gel Strength</i> Pada Selai .....	43
11. Histogram Nilai Rata- rata Viskositas Pada Selai .....	45
12. Histogram Nilai Rata- rata Rasa Pada Selai.....	46
13. Histogram Nilai Rata- rata Warna Pada Selai.....	47
14. Histogram Nilai Rata- rata Aroma Pada Selai.....	48
15. Histogram Nilai Rata- rata Tekstur Pada Selai .....	49



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Analisa Perhitungan Kadar Air .....	58
2. Data Analisa Perhitungan Total Asam.....	59
3. Data Analisa Perhitungan pH .....	60
4. Data Analisa Perhitungan Kadar Iodium.....	61
5. Data Analisa Perhitungan Gula Total .....	62
6. Data Analisa Perhitungan <i>Gel Strength</i> .....	63
7. Data Analisa Perhitungan Viskositas.....	64
8. Data Analisa Ragam Uji Organoleptik Rasa Selai .....	65
9. Data Analisa Ragam Uji Organoleptik Warna Selai .....	66
10. Data Analisa Ragam Uji Organoleptik Aroma Selai .....	67
11. Data Analisa Ragam Uji Organoleptik Tekstur Selai.....	68
12. Lembar Uji Organoleptik.....	69
13. Lembar Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	70
14. Pembuatan Proses Selai.....	71
15. Data Analisa De Garmo .....	76

