

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Kegunaan Penelitian	5
1.5. Hipotesis	5
1.6. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	6
2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Rumput Laut	7
2.2. Karakteristik <i>Gracilaria</i> spp	8
2.3. Komposisi Kimia <i>Gracilaria</i> spp	9
2.4. Macam-Macam Species <i>Gracilaria</i>	10
2.5. Budidaya <i>Gracilaria</i> spp	16
2.5.1. Pemilihan lokasi	16
2.5.2. Sarana, pengadaan dan pemilihan bibit	20
2.5.3. Perawatan selama pemeliharaan	20
2.5.4. Cara panen	21
2.6. Umur Panen	22
2.7. Agar-agar	23
2.8. Komposisi Agar-Agar	24
2.9. Struktur Agar	26
2.10. Fisika Kimia Agar-agar	27
2.11. Ekstraksi Agar-agar	30
3. MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	36
3.1. Alat dan Bahan	36
3.1.1. Alat penelitian	36
3.1.2. Bahan penelitian	36
3.2. Metode Penelitian	36
3.2.1. Metode Penelitian	36
3.2.2. Rancangan Percobaan	37
3.3. Pelaksanaan Penelitian	39
3.4. Pengamatan	43
3.5. Parameter Uji	43

3.5.1.	Rendemen	44
3.5.2.	Kadar Air	44
3.5.3.	Kadar Abu.....	45
3.5.4.	<i>Gelling Point</i>	46
3.5.5.	<i>Melting Point</i>	46
3.5.6.	Kekuatan Gel	47
3.5.7.	Kadar Sulfat	47
3.5.8.	Logam Berat	48
4.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1.	Faktor Lingkungan	49
4.1.1.	Desa Jenu, Kec. Jenu, Kab. Tuban	49
4.1.2.	Kec. Panceng, Kab. Gresik	51
4.1.3.	Desa Tambak lekok, Kec. Lekok, Kab. Pasuruan	52
4.1.4.	Kec. Pajarakan, Kab. Probolinggo	53
4.1.5.	Kec. Panarukan, Kab. Situbondo	55
4.2.	Ekstraksi <i>Gracilaria spp</i>	56
4.2.1.	Rendemen Agar-Agar	56
4.2.2.	Kadar air	61
4.2.3.	Gel Strength atau Kekuatan Gel	64
4.2.4.	Kadar Abu	68
4.2.5.	Kadar Sulfat	71
4.2.6.	Kadar Pb	74
4.2.7.	<i>Gelling Point</i>	77
4.2.8.	<i>Melting Point</i>	79
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	81
5.1.	Kesimpulan	81
5.2.	Saran	81
	DAFTAR PUSTAKA	ix
	LAMPIRAN	xiii