

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
Halaman Cover.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Ringkasan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi .....	vi
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar .....	ix
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Oven.....	4
2.2 Prinsip Dasar Pengeringan (Drying).....	5
2.3 Humidity.....	6
2.4 Laju Pengeringan.....	7
2.5 Rumput Laut .....	9
2.5.1 <i>Eucheuma cottonii</i> .....	12
2.5.2 Manfaat Rumput Laut .....	14
2.6 Karagenan .....	15
2.6.1 Jenis dan Manfaat Karagenan .....	19
2.6.2 Sifat Dasar Karagenan.....	19

2.7 Pembuatan Karagenan .....	20
2.7.1 Isolasi Karagenan .....	20
2.7.2 Pengeringan Karagenan .....	21
<b>BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT</b>	
3.1 Tujuan.....	22
3.1.1 Tujuan Umum .....	22
3.1.2 Tujuan Khusus.....	22
3.2 Manfaat Penelitian .....	23
<b>BAB IV. PERANCANGAN ALAT</b>	
4.1 Spesifikasi Alat .....	24
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	27
<b>BAB V. RANCANGAN PENELITIAN</b>	
5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	28
5.1.1 Alat yang Digunakan.....	28
5.1.2 Bahan yang Digunakan .....	28
5.2 Tahapan-Tahapan dalam Peneitian .....	29
5.2.1 Tahap I (Isolasi Karagenan).....	29
5.2.2 Tahap II (Pengeringan/Drying) .....	29
5.2.3 Tahap III (Analisa) .....	29
5.3 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk.....	30
5.3.1 Prosedur Percobaan.....	30
5.3.2 Analisa Produk .....	31
5.4 Variabel Penelitian .....	31

5.4.1 Variabel Tetap .....	31
5.4.2 Variabel Berubah .....	31
5.5 Jadwal Praktikum Tugas Akhir .....	32
5.5.1 Waktu Pelaksanaan.....	32
5.5.2 Tempat Praktikum .....	32
5.5.3 Jadwal Kegiatan .....	32
5.6 Anggaran Biaya .....	33
BAB VI. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
6.1 Hasil Pengamatan .....	34
7.1 Pembahasan.....	36
BAB VII.KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....	43

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Karakteristik dari Rumput Laut pada Masing-Masing Kelas .....	11
2. Komposisi Kimia Rumput Laut Jenis <i>Eucheuma cottonii</i> .....	13
3. Karakteristik Bahan Pembentuk Gel Jenis Karagenan .....	16
4. Alat yang Digunakan pada Percobaan .....	28
5. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Percobaan.....	28
6. Jadwal Kegiatan .....	32
7. Anggaran Biaya Percobaan .....	33
8. Data Analisa Laju Pengeringan.....	34
9. Data Hasil Uji Organoleptik.....	35

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Oven Universal Memmert Tipe UN110 .....	4
2. <i>Eucheuma cottonii</i> .....	11
3. Struktur Kimia Karagenan .....	17
4. Dimensi Oven .....	27
5. Grafik Grafik Humidity vs Waktu Pengeringan .....	36
6. Laju Pengeringan vs Waktu Pengeringan .....	37