

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Anggur Laut (<i>Caulerpa racemosa</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi.....	4
2.1.2 Kandungan Proksimat.....	6
2.2 Hidrolisis Protein.....	6
2.3 Reaksi Maillard	7
2.4 Reaksi Karamelisasi	8
2.5 Gula Aren	8
2.6 Glukosa.....	9
2.7 CMC.....	10
2.8 Saus	11

III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	14
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	14
3.2 Hipotesis Penelitian.....	16
IV METODOLOGI.....	17
4.1 Waktu dan Tempat	17
4.2 Materi Penelitian	17
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	17
4.2.2 Bahan Penelitian	17
4.3 Metode Penelitian.....	18
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	18
4.3.2 Variabel Penelitian.....	19
4.4 Prosedur Kerja.....	20
4.4.1 Pembuatan Hidrolisat Protein	20
4.4.2 Pembuatan Saus Hidrolisat Protein.....	20
4.5 Parameter Penelitian.....	22
4.5.1 Viskositas.....	22
4.5.2 Warna.....	22
4.5.3 Hedonik.....	23
4.5.4 Identifikasi Senyawa Volatil.....	23
4.6 Analisis Data	24
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
5.1 Hasil	26
5.1.1 Viskositas.....	26
5.1.2 Warna.....	27
5.1.3 Hedonik.....	28
5.1.4 Senyawa Volatil	39
5.2 Pembahasan	33
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	38

IR – PERPUSTAKKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

8.1 Simpulan	38
8.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan proksimat rumput laut (berdasarkan berat kering)	6
2.2 Standar mutu saus cabai	12
5.1 Hasil Pengujian Warna	27
5.2 Senyawa volatil yang terdapat pada saus hidrolisat protein	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Morfologi <i>Caulerpa racemosa</i>	5
1.1 Kerangka konseptual penelitian.....	15
4.1 Diagram alir pembuatan saus hidrolisat protein <i>Caulerpa racemosa</i>	21
4.2 Diagram alir penelitian	25
5.1 Hasil uji viskositas saus hidrolisat protein <i>Caulerpa racemosa</i>	26
5.2 Hasil uji hedonik saus hidrolisat protein <i>Caulerpa racemosa</i>	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Pengujian Viskositas	44
2. Hasil Pengujian Warna	46
3. Hasil Pengujian Hedonik	47
4. Hasil pengujian GC-MS.....	48