

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 <i>Sargassum duplicatum</i>	4
2.1.1 Morfologi <i>Sargassum duplicatum</i>	4
2.1.2 Kandungan dan Manfaat <i>Sargassum duplicatum</i>	5
2.2 Gula Reduksi	6
2.3 Fucoidan	7
2.4 Kadar Sulfat.....	8
2.5 <i>Infusi</i>	8
III. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	10
3.1 Kerangka Konseptual	10
3.2 Hipotesis.....	11
IV. METODE PENELITIAN	13

4.1 Waktu dan Tempat	13
4.2 Materi Penelitian	13
4.2.1 Bahan Penelitian	13
4.2.2 Peralatan Penelitian	13
4.3 Metode Penelitian.....	14
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	14
4.3.2 Variabel Penelitian.....	15
4.3.3 Prosedur Kerja	15
A. Pembuatan Teh Rumput Laut	15
B. Analisis Kadar Gula Pereduksi	17
C. Analisis Kadar Sulfat	17
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
5.1 Hasil Penelitian.....	19
5.1.1 Kadar Gula Pereduksi	19
5.1.2 Kadar Sulfat	21
5.2 Pembahasan	23
VI KESIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Kesimpulan.....	26
6.2 Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Variabel dan Level Rancangan Percobaan	14
2. Nilai Kadar Gula Pereduksi Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i>	19
3. Nilai Kadar Sulfat Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i>	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Sargassum duplicatum</i>	4
2. Kerangka konsep teh rumput laut <i>Sargassum duplicatum</i>	11
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i>	16
4. Grafik kadar gula pereduksi teh rumput laut <i>Sargassum duplicatum</i> ...	20
5. Grafik kadar sulfat teh rumput laut <i>Sargassum duplicatum</i>	22
6. Proses Penyeduhan Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i>	37
7. Hasil Penyeduhan Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i>	37
8. Pencampuran Reagen pada Pengujian Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i>	37
9. Sample Uji Kadar Gula Pereduksi	37
10. Proses Homogenisasi Reagen dan Sampel Uji	37
11. Analisis Sampel Uji menggunakan Spektrofotometer.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Perhitungan Kadar Gula Pereduksi.....	31
2. Hasil Perhitungan Kadar Sulfat.....	32
3. Hasil Perhitungan Analisis Varian (ANOVA) Kadar Gula Pereduksi....	33
4. Hasil Perhitungan Analisis Varian (ANOVA) Kadar Sulfat.....	35
5. Dokumentasi Penelitian.....	37