

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMAKASIH.....	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Judul	1
1.2 Latar Belakang.....	1
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Dodol	4
2.2 Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	5
2.3 <i>Edible Film</i> Karaginan.....	6
2.4 Faktor yang Mempengaruhi Mutu Produk Perikanan	8
III KERANGKA KONSEPTUAL	10
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	10
3.2 Hipotesa	12
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	13
4.1 Tempat dan Waktu.....	13
4.2 Materi Penelitian.....	13
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	13
4.2.2 Bahan Penelitian.....	13
4.3 Metode Penelitian	13

4.3.1 Rancangan Penelitian	13
4.3.2 Variabel Penelitian	14
4.4 Prosedur Penelitian.....	14
4.4.1 Persiapan	15
a. Pembuatan <i>Edible Film</i> Karaginan	15
b. Sterilisasi Alat dan Bahan.....	15
c. Pembuatan Dodol Rumput Laut	15
d. Pembuatan Media PCA	16
4.4.2 Pelaksanaan	17
a. Pengemasan Dodol Rumput Laut.....	17
4.4.3 Pengambilan Data	17
a. Perhitungan Jumlah Bakteri	17
b. Uji Organoleptik	19
c. Pengukuran Kadar Air (AOAC, 2015).....	19
4.5 Parameter Pengamatan	20
4.6 Analisis Data	20
V HASIL DAN PEMBAHASAN	22
5.1 Hasil.....	22
5.1.1 Jumlah Total Bakteri	22
5.1.2 Kadar Air	24
5.1.3 Uji Organoleptik.....	25
5.2 Pembahasan	26
VI KESIMPULAN DAN SARAN	30
6.1 Kesimpulan.....	30
6.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Kerangka Konseptual.....	11
2. Diagram Alir Penelitian	21
3. Grafik hasil rata-rata perhitungan kadar air dodol rumput laut.....	25

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu dodol menurut SNI No. 01-2986-1992	5
2. Hasil rata-rata jumlah total bakteri (sel/gram) dodol rumput laut	22
3. Hasil rata-rata penghitungan kadar air (%) dodol rumput laut	24
4. Hasil rata-rata perhitungan organoleptik dodol rumput laut	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisa Sidik Ragam <i>Total Plate Count</i> (TPC) jam ke-0	35
2. Analisa Sidik Ragam <i>Total Plate Count</i> (TPC) jam ke-24	36
3. Analisa Sidik Ragam <i>Total Plate Count</i> (TPC) jam ke-48	37
4. Hasil SPSS <i>Total Plate Count</i> (TPC) jam ke-72.....	38
5. Sertifikat Kappa Karaginan.....	38
6. Lembar penilaian sensori dodol rumput laut menurut SNI.....	40