

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
21 Rumput Laut.....	4
2.1.1 Klasifikasi Eucheuma cottoni	5
2.1.2 Pemanfaatan Eucheuma cottoni	6
22 Stik.....	8
23 Gluten	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	12
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	12
3.2 Hipotesis Penelitian	13
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	15
4.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	15

4.2	Materi Penelitian.....	15
4.2.1	Bahan Penelitian.....	15
4.2.2	Peralatan Penelitian.....	15
4.3	Metode Penelitian.....	16
4.3.1	Rancangan Penelitian.....	16
4.3.2	Variabel Penelitian.....	16
4.4	Prosedur Penelitian.....	17
4.4.1	Pembuatan Stik.....	17
4.5	Pengujian Stik Rumput Laut.....	19
4.5.1	Analisis Proksimat.....	19
4.5.2	Uji Sensoris.....	21
4.6	Parameter Pengamatan.....	22
4.7	Analisis Data.....	22
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1	Hasil Penelitian.....	24
5.1.1	Kadar Serat.....	24
5.1.2	Analisis Proksimat.....	25
5.1.3	Uji Sensoris.....	26
5.2	Pembahasan.....	27
VI	PENUTUP.....	33
6.1	Kesimpulan.....	33
6.2	Saran.....	33
	DAFTAR PUSTAKA.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi rumput laut <i>Eucheuma cottoni</i>	6
2. Bagan kerangka konseptual penelitian.....	14
3. Diagram alir penelitian.....	23

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik rumput laut kering	4
2. Komposisi kimia rumput laut <i>Eucheuma cottoni</i>	5
3. Komposisi kimia tepung rumput laut <i>Eucheuma cottoni</i>	8
4. Karakteristik dan standar mutu stik.....	9
5. Formulasi stik dengan substitusi tepung rumput laut	17
6. Hasil perbandingan rendemen rumput laut dan tepung rumput laut	24
7. Hasil kadar serat stik substitusi rumput laut	25
8. Hasil analisis proksimat stik konsentrasi terpilih.....	26
9. Hasil uji sensoris stik substitusi tepung rumput laut.....	27