

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	x
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	xiv
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiviv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Rumput Laut.....	5
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	6
2.2 Pasta Fettucine	7
2.3 Tepung Rumput Laut (<i>Kappaphycus alvarezii</i>).....	8
2.4 Tepung Terigu.....	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	10
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	10
3.2 Hipotesis Penelitian.....	12
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	13
4.1 Waktu dan Tempat	13
4.2 Materi Penelitian	13
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	13
4.2.2 Bahan Penelitian.....	13
4.3 Metode Penelitian.....	14
4.3.1 Rancangan Penelitian	14
4.3.2 Variabel Penelitian	14
4.3.3 Prosedur Penelitian.....	15

V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
5.1 Hasil Penelitian	21
5.1.1 Kadar Air.....	21
5.1.2 Kadar Abu	22
5.1.3 Kadar Protein	23
5.1.4 Kadar Lemak.....	23
5.1.5 Kadar Karbohidrat.....	24
5.1.6 Kadar Serat Kasar	25
5.1.7 Uji Sensori.....	26
5.2 Pembahasan.....	29
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	21
6.1 Kesimpulan	36
6.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	7
2. Persyaratan Mutu Pasta	7
3. Kandungan Tepung Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	8
4. Kandungan Tepung Terigu	9
5. Formulasi Pembuatan Pasta <i>Fettucine</i>	17
6. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Air	21
7. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Abu.....	22
8. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Protein.....	23
9. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Lemak	24
10. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Karbohidrat	24
11. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Serat Kasar	25
12. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Parameter Warna	27
13. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	27
14. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Parameter Tekstur.....	28
15. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Parameter Rasa	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rumput Laut (<i>Kappaphycus alvarezii</i>)	6
2. Kerangka Konsep Penelitian	11
3. Diagram Alir Penelitian	20
4. Kenampakan Produk Pasta <i>Fettucine</i>	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Uji ANOVA Parameter Kadar Air	41
2. Hasil Uji ANOVA Parameter Kadar Abu	42
3. Hasil Uji ANOVA Parameter Kadar Protein	43
4. Hasil Uji ANOVA Parameter Kadar Lemak.....	44
5. Hasil Uji ANOVA Parameter Kadar Karbohidrat	45
6. Hasil Uji ANOVA Parameter Kadar Serat Kasar	46
7. Hasil Uji ANOVA Parameter Warna	47
8. Hasil Uji ANOVA Parameter Aroma	50
9. Hasil Uji ANOVA Parameter Tekstur	53
10. Hasil Uji ANOVA Parameter Rasa.....	56
11. Hasil Uji Tepung Rumput Laut.....	59
12. Lembar Penilaian Sensori Pasta <i>Fettucine</i>	60
13. Dokumentasi Penelitian	61