

**DAFTAR ISI**

	Halaman
RINGKASAN .....	iv
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
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
2.1 <i>Sargassum duplicatum</i> .....	4
2.1.1 Klasifikasi <i>Sargassum duplicatum</i> .....	4
2.1.2 Sifat Fisikokimia <i>Sargassum duplicatum</i> .....	4
2.1.3 Sifat Fungsional <i>Sargassum duplicatum</i> .....	5
2.2 Enzim Selulase .....	6
2.3 <i>Solid State Fermentation</i> (SSF).....	6
2.4 Nilai Gizi Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i> .....	8
2.4.1 Total Fenol .....	8
2.4.2 Total Flavonoid .....	8
2.4.3 Gula Reduksi.....	9
2.4.4 Senyawa Volatil.....	11
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	12
3.1 Konseptual Penelitian.....	12
3.2 Hipotesis .....	15
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	16

4.1	Waktu dan Tempat .....	16
4.2	Materi Penelitian .....	16
4.2.1	Peralatan Penelitian .....	16
4.2.2	Bahan Penelitian .....	16
4.3	Metode Penelitian.....	17
4.3.1	Rancangan Penelitian .....	17
4.3.2	Prosedur Kerja.....	18
V	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
5.1	Hasil Penelitian.....	25
5.1.1	Total Fenol Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i> .....	25
5.1.2	Total Flavonoid Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i> .....	26
5.1.3	DNS (Dinitrosalicylic acid) Teh Rumput Laut <i>Sargassum duplicatum</i> .....	26
5.1.4	Analisis Komponen Senyawa Volatil .....	27
5.2	Pembahasan .....	30
VI	SIMPULAN DAN SARAN .....	36
6.1	Simpulan.....	36
6.2	Saran .....	36
	DAFTAR PUSTAKA .....	37
	LAMPIRAN.....	42