

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| RINGKASAN | v |
| SUMMARY | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| UCAPAN TERIMAKASIH | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan | 4 |
| 1.4 Manfaat | 4 |
| II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 <i>Crackers</i> | 6 |
| 2.1 Tepung Rumput laut..... | 7 |
| 2.3 <i>Kappaphycus alvarezii</i> | 9 |
| 2.4 Tepung Terigu | 10 |
| 2.5 Kalori | 13 |
| 2.6 Serat | 15 |
| III KERANGKA KONSEPTUAL | |
| 3.1 Kerangka Konsep | 18 |
| 3.2 Hipotesis | 21 |
| IV METODOLOGI PENELITIAN | |
| 4.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 22 |
| 4.2 Materi Penelitian | 22 |
| 4.2.1 Peralatan Penelitian | 22 |
| 4.2.2 Bahan Penelitiann | 22 |
| 4.3 Metode Penelitian | 23 |

| | |
|---------------------------------------|----|
| 4.3.1 Rancangan Penelitian..... | 23 |
| 4.3.2 Prosedur Kerja..... | 24 |
| A. Bahan Baku Rumput Laut..... | 24 |
| B. Pembuatan Tepung Rumput Laut | 24 |
| C. Pembuatan Biskuit | 24 |
| D. Uji Kadar Protein | 26 |
| E. Uji Kadar Lemak..... | 27 |
| F. Uji Kadar Karbohidrat | 27 |
| G. Uji Kadar Kalori..... | 28 |
| H. Uji Kadar Serat..... | 28 |
| 4.3.3 Uji Sensoris..... | 29 |
| 4.4 Parameter Penelitian..... | 29 |
| 4.5 Analisis Data..... | 29 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 5.1 Hasil | 31 |
| 5.1.1 Analisa Kalori | 31 |
| 5.1.2 Analisa Serat..... | 33 |
| 5.1.3 Uji Sensoris | 33 |
| 5.2 Pembahasan | 37 |
| VI KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 6.1 Kesimpulan | 44 |
| 6.2 Saran | 44 |
| DAFTAR PUSTAKA | 45 |
| LAMPIRAN | 49 |