

**DAFTAR ISI**

|   |             |
|---|-------------|
| RINGKASAN .....                                   | 1           |
| SUMMARY .....                                     | 2           |
| KATA PENGANTAR .....                              | 3           |
| UCAPAN TERIMA KASIH.....                          | 4           |
| DAFTAR ISI.....                                   | 5           |
| DAFTAR GAMBAR .....                               | 7           |
| DAFTAR TABEL.....                                 | 8           |
| I PENDAHULUAN .....                               | 9           |
| 1.1 Latar Belakang.....                           | 9           |
| 1.2 Perumusan Masalah.....                        | 10          |
| 1.3 Tujuan.....                                   | 11          |
| 1.4 Manfaat.....                                  | 11          |
| II TINJAUAN PUSTAKA .....                         | 12          |
| 2.1 Rumput Laut ( <i>Caulerpa racemosa</i> )..... | 12          |
| 2.2 Tepung rumput laut .....                      | 13          |
| 2.3 Biskuit .....                                 | 14          |
| 2.4 Tepung pisang ( <i>Musa sp.</i> ) .....       | 15          |
| 2.5 Tepung Terigu .....                           | 17          |
| 2.6 Telur .....                                   | 17          |
| 2.7 Gula .....                                    | 18          |
| 2.8 Mentega .....                                 | 19          |
| 2.9 Bahan Pengembang .....                        | 20          |
| 2.10 Susu Skim .....                              | 20          |
| 2.11 Garam.....                                   | 21          |
| 2.12 Vanila.....                                  | 22          |
| III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....        | 24          |
| 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....          | 24          |
| 3.2 Hipotesis Penelitian .....                    | 27          |
| IV RENCANA PENELITIAN .....                       | 28          |
| SKRIPSI      PRODUKSI BISKUIT FUNGSIONAL DARI.... | LARAS S O P |

|   |    |
|---|----|
| IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA | 6  |
| 4.1 Tempat dan Waktu .....              | 28 |
| 4.2 Materi Penelitian .....             | 28 |
| 4.2.1 Peralatan Penelitian .....        | 28 |
| 4.2.2 Bahan Penelitian.....             | 28 |
| 4.3 Metode Penelitian .....             | 29 |
| 4.3.1 Rancangan Penelitian .....        | 29 |
| 4.3.2 Prosedur Kerja.....               | 29 |
| 4.4 Parameter Pengamatan .....          | 32 |
| 4.4.1 Parameter Utama.....              | 33 |
| 4.4.2 Parameter Pendukung.....          | 33 |
| 4.5 Analisis Data .....                 | 33 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN .....            | 36 |
| 5.1 Hasil Penelitian .....              | 36 |
| 5.1.1 Hasil Uji Kadar Air .....         | 37 |
| 5.1.2 Hasil Uji Hedonik .....           | 37 |
| 5.1.3 Hasil Uji Warna.....              | 38 |
| 5.2 Pembahasan.....                     | 39 |
| VI KESIMPULAN DAN SARAN.....            | 43 |
| 6.1 Kesimpulan.....                     | 43 |
| 6.2 Saran .....                         | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                    | 44 |

**DAFTAR GAMBAR**

| Daftar Gambar                       | Halaman |
|-------------------------------------|---------|
| Gambar 1. Anggur Laut .....         | 12      |
| Gambar 2. Kerangka Konseptual ..... | 26      |

**DAFTAR TABEL**

| Daftar Tabel                                 | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 1. Kandungan Kimia Anggur Laut.....    | 13      |
| Tabel 2.1 Formulasi Biskuit.....             | 30      |
| Tabel 2.2 Modifikasi Formulasi Biskuit ..... | 30      |
| Tabel 3. Hasil Uji Tekstur.....              | 36      |
| Tabel 4. Hasil Uji Kadar Air.....            | 37      |
| Tabel 5. Hasil Uji Hedonik .....             | 37      |
| Tabel 6. Hasil Uji Warna .....               | 38      |