

DAFTAR ISI

Bab	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
1.5 Pendekatan Masalah.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Rumput Laut.....	6
2.1.1 <i>Eucheuma spinosum</i>	9
2.1.2 Kandungan Kimia <i>Eucheuma spinosum</i>	10
2.2 Nori	12
2.2.1 Jenis Nori	13
2.2.2 Kandungan Nutrisi Nori.....	16
2.3 Penurunan Mutu Nori.....	17
2.4 Pengemasan.....	18
2.4.1 Polietilen (PE)	18
2.4.2 Polipropilen (PP).....	19
2.4.3 Aluminium Foil.....	20
2.5 Pengemasan Vakum.....	21
2.6 Pendugaan Masa Simpan	23
2.7 Metode <i>Accelerated Shelf Life Test</i> (ASLT).....	25
2.8 Uji Organoleptik.....	26
2.9 Uji Kadar Air.....	28
III. BAHAN DAN METODE	
3.1 Waktu dan Tempat Riset.....	30
3.2 Alat dan Bahan Riset.....	30
3.2.1 Alat Riset.....	30
3.2.2 Bahan Riset	31
3.3 Metode Riset	31
3.4 Prosedur Penelitian.....	32
3.4.1 Pembuatan Nori.....	32

3.4.2 Pengemasan dan Penyimpanan	33
3.4.3 Pendugaan Masa Simpan dengan Metode <i>Accelerated Shelf Life</i> <i>Test ASLT</i>	33
3.5 Parameter Pengamatan	36
3.5.1 Uji <i>Scoring</i> Nori	37
3.5.2 Uji Kadar Air Nori	37
3.6 Analisis Data	38
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Organoleptik Kemasan Alumunium Foil	40
4.1.1 Kenampakan	40
4.1.2 Aroma	44
4.1.3 Tekstur	46
4.1.4 Rasa	49
4.2 Kadar Air	52
4.3 Penentuan Parameter Kritis	55
4.4 Masa Simpan	57
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	68
RIWAYAT HIDUP.....	106

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Komposisi Kimia <i>Eucheuma Spinosum</i> Kering.....	11
2.	Kandungan Nutrisi Nori <i>Ulva lactuca</i> dan <i>Eucheuma cottonii</i> dengan Formulasi (95% : 5%)	17
3.	Formulasi Bumbu Pembuatan Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	32
4.	Nilai Rata-rata Kenampakan Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 25°C dan 35°C.....	40
5.	Nilai Rata-rata Aroma Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 25°C dan 35°C	44
6.	Nilai Rata-rata Tekstur Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 25°C dan 35°C	47
7.	Nilai Rata-rata Rasa Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 25°C dan 35°C	49
8.	Nilai Rata-rata Kadar Air Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 25°C dan 35°C	53
9.	Persamaan <i>Arrhenius</i> dan Nilai Energi Aktivasi (E_a) setiap Parameter.....	56

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i>	10
2.	Nori <i>Ajitsuke</i> Komersial.....	12
3.	<i>Ajitsuke</i> Nori.....	14
4.	<i>Mominori</i>	14
5.	<i>Yakinori</i>	15
6.	<i>Kizaminori</i>	15
7.	<i>Aonori</i>	16
8.	Kemasan HDPE	19
9.	Kemasan Polipropilen	20
10.	Kemasan Aluminium Foil <i>Standing Pouch</i>	20
11.	Kenampakan Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 25°C	41
12.	Kenampakan Nori <i>Eucheuma spinosum</i> selama Penyimpanan Suhu 35°C	42
13.	Grafik Hubungan Penurunan Skor Kenampakan Nori <i>Eucheuma spinosum</i> terhadap Waktu Penyimpanan Menggunakan Kemasan Vakum Aluminium Foil, (a) Ordo Nol dan (b) Ordo Satu.....	43
14.	Grafik Plot <i>Arrhenius</i> Kenampakan Nori <i>Eucheuma spinosum</i> pada Kemasan Vakum Aluminium Foil	43
15.	Grafik Hubungan Penurunan Skor Aroma Nori <i>Eucheuma spinosum</i> terhadap Waktu Penyimpanan Menggunakan Kemasan Vakum Aluminium Foil, (a) Ordo Nol dan (b) Ordo Satu.....	45
16.	Grafik Plot <i>Arrhenius</i> Aroma Nori <i>Eucheuma spinosum</i> pada Kemasan Vakum Aluminium Foil	46
17.	Grafik Hubungan Penurunan Skor Tekstur Nori <i>Eucheuma spinosum</i> terhadap Waktu Penyimpanan Menggunakan Kemasan Vakum Aluminium Foil, (a) Ordo Nol dan (b) Ordo Satu.....	48
18.	Grafik Plot <i>Arrhenius</i> Tekstur Nori <i>Eucheuma spinosum</i> pada Kemasan Vakum Aluminium Foil	49
19.	Grafik Hubungan Penurunan Skor Rasa Nori <i>Eucheuma spinosum</i> terhadap Waktu Penyimpanan Menggunakan Kemasan Vakum Aluminium Foil, (a) Ordo Nol dan (b) Ordo Satu.....	51

20.	Grafik Plot <i>Arrhenius</i> Rasa Nori <i>Eucheuma spinosum</i> pada Kemasan Vakum Aluminium Foil	52
21.	Grafik Hubungan Penurunan Skor Kadar Air Nori <i>Eucheuma spinosum</i> terhadap Waktu Penyimpanan Menggunakan Kemasan Vakum Aluminium Foil, (a) Ordo Nol dan (b) Ordo Satu.....	54
22.	Grafik Plot <i>Arrhenius</i> Kadar Air Nori <i>Eucheuma spinosum</i> pada Kemasan Vakum Aluminium Foil.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1	Alat yang digunakan dalam Pembuatan Nori.....	69
2	Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Nori	72
3	Diagram Alir Pembuatan, Pengemasan dan Penyimpanan Nori Berbahan Baku <i>Eucheuma spinosum</i> (Modifikasi Marsvia 2020).....	74
4	Tahapan Pembuatan Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	75
5	<i>Score Sheet</i> Penilaian Uji Organoleptik Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	78
6	Hasil Pengujian Organoleptik Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	81
7	Data Nilai Pengujian Organoleptik dan Kadar Air Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	84
8	Grafik Nilai Pengujian Organoleptik dan Kadar Air Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	85
9	Penentuan Ordo Reaksi	88
10	Perhitungan Energi Aktivasi Nori <i>Eucheuma spinosum</i>	101
11	Perhitungan Masa Simpan Model <i>Arrhenius</i>	103
12	Waktu Pelaksanaan Riset	105