

**KANDUNGAN SENYAWA FENOL ANGGUR LAUT
(*Caulerpa* sp.) DARI PERAIRAN TUAL, MALUKU
SEGAR DAN REBUS**

DIAH ASIH ASMARA



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2015**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA*

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Kandungan Senyawa Fenol Anggur Laut (*Caulerpa* sp.) dari Perairan Tual, Maluku Segar dan Rebus adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2015

Diah Asih Asmara
NIM C34110066

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural

*Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



ABSTRAK

DIAH ASIH ASMARA. Kandungan Senyawa Fenol Anggur Laut (*Caulerpa* sp.) dari Perairan Tual, Maluku Segar dan Rebus. Dibimbing oleh NURJANAH dan AGOES MARDIONO JACOEB.

Rumput laut *Caulerpa* sp. banyak ditemukan di perairan Tual, Maluku Tenggara. *Caulerpa* sp. umumnya dikonsumsi masyarakat pesisir dalam bentuk mentah sebagai salad atau dilakukan perebusan sebelum dikonsumsi. Informasi kandungan gizi dan total senyawa fenol *Caulerpa* sp. selama perebusan belum dilaporkan. Tujuan dari penelitian ini yaitu menentukan komponen bioaktif dan kadar total senyawa fenol *Caulerpa* sp. akibat adanya proses perebusan. Perebusan dilakukan selama 5 menit pada suhu 90 °C. Proses perebusan menyebabkan hilangnya senyawa flavonoid pada *Caulerpa* sp. Total senyawa fenol setelah perebusan mengalami penurunan sebesar 11,76 mg GAE/g ekstrak. Total senyawa fenol *Caulerpa* sp. memiliki hasil yang baik dalam kondisi segar tanpa adanya proses pengolahan.

Kata kunci: *Caulerpa* sp., fitokimia, perebusan, total senyawa fenol.

ABSTRACT

DIAH ASIH ASMARA. Phenol component of fresh and boiled sea grapes (*Caulerpa* sp.) from Tual, Maluku. Supervised by NURJANAH dan AGOES MARDIONO JACOEB.

Caulerpa sp. commonly found in Tual, Southeast Maluku waters. *Caulerpa* sp. is generally consumed by coastal communities in it is raw form as salads or boiled. Nutrient information and total phenol compounds of *Caulerpa* sp. during boiling has not been reported. The aim of this study is to determine bioactive components and the levels of total phenol compounds *Caulerpa* sp. as a result of the boiling process. The boiling process is carried out for 5 minutes at 90 °C. Boiling process causes loss of flavonoids in *Caulerpa* sp. Total phenol compounds after boiling decreased by 11.76 mg GAE/g extract. Total phenolic of fresh *Caulerpa* sp. has better results than by boiling process.

Keywords: *Caulerpa* sp., phytochemicals, boiling, total phenol compounds.