

**KARAKTERISASI ASAM AMINO DAN ASAM LEMAK
RUMPUT LAUT *Caulerpa Lentillifera* DI PERAIRAN
KABUPATEN NATUNA**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2024**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul “Karakterisasi Asam Amino dan Asam Lemak Rumput Laut *Caulerpa Lentillifera* di Perairan Kabupaten Natuna” adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Juli 2024



Nim 170254244031

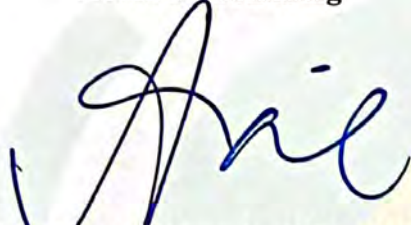


LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Karakterisasi Asam Amino dan Asam Lemak Rumput Laut
Caulerpa Lentillifera di Perairan Kabupaten Natuna
Nama : Azwin
NIM : 170254244031
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing



Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si
NIP 198805172019031011

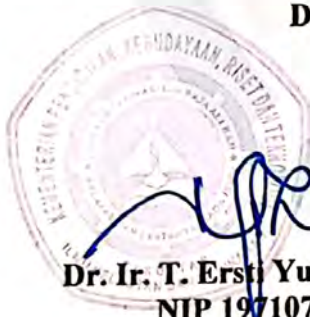
Anggota Pembimbing



R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
NIPPPK 198503312024212014

Mengetahui

Dekan



Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi., M.Si
NIP 197107141998022001

Ketua Program Studi



Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si
NIP 198805172019031011

Tanggal Ujian : 24 Juli 2024

Tanggal Lulus : 05 - 08 - 24

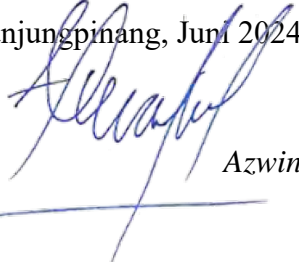
PRAKATA

Penulis mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat dan karunia-Nya, dengan demikian penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Karakterisasi Asam Amino dan Asam Lemak Rumput Laut *Caulerpa lentillifera* di Perairan Kabupaten Natuna”. Skripsi ini adalah persyaratan yang harus dipenuhi oleh peneliti untuk menyelesaikan program studi di bidang Teknologi Hasil Perikanan. Penulis juga ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua yang turut membantu dalam penelitian dan penulisan skripsi ini, khususnya kepada :

1. Kepada kedua orang tua (Ismail dan Riyati), kakak kandung beserta Suami (Yulasnawati, S.KM dan Ariyanto, S.T), dan semua anggota keluarga yang telah memberikan bantuan dan doa untuk penulis. Terima kasih atas segala dukungan yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan.
2. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing dan ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing dan Pembimbing Akademik, atas segala bimbingan, masukan serta pengarahan yang telah diberikan.
3. Ibu Dr. Sri Novalina, S.Pt., MP selaku Ketua Penguji, Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku Anggota Penguji dan Bapak Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si selaku Anggota Penguji yang memberikan bimbingan dan saran.
4. Kepada semua para Dosen dan Staff Tata Usaha yang telah memberikan bimbingan dan masukan.
5. Kepada semua rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017, terima kasih atas bantuan dan masukannya yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari semua pihak yang disebutkan, skripsi ini tidak akan menjadi kenyataan. Terima kasih atas semua usaha dan pertolongannya.

Tanjungpinang, Juni 2024


Azwin

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Klasifikasi dan Morfologi Rumput Laut <i>Caulerpa Lentillifera</i>	4
2.2. Kandungan Gizi <i>Caulerpa Lentillifera</i>	5
2.3. Asam Amino.....	6
2.4. Asam Lemak.....	7
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	7
3.1. Waktu dan Tempat.....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	9
3.3. Prosedur Penelitian.....	10
3.4. Analisis Asam Amino (UPLC).....	11
3.5. Analisis Asam Lemak.....	12
3.6. Analisis Data.....	13
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1. Hasil Uji Asam Amino Rumput Laut <i>Caulerpa lentillifera</i>	14
4.2. Hasil Uji Asam Lemak Rumput Laut <i>Caulerpa lentillifera</i>	17
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
5.1. Kesimpulan.....	20
5.2. Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	25