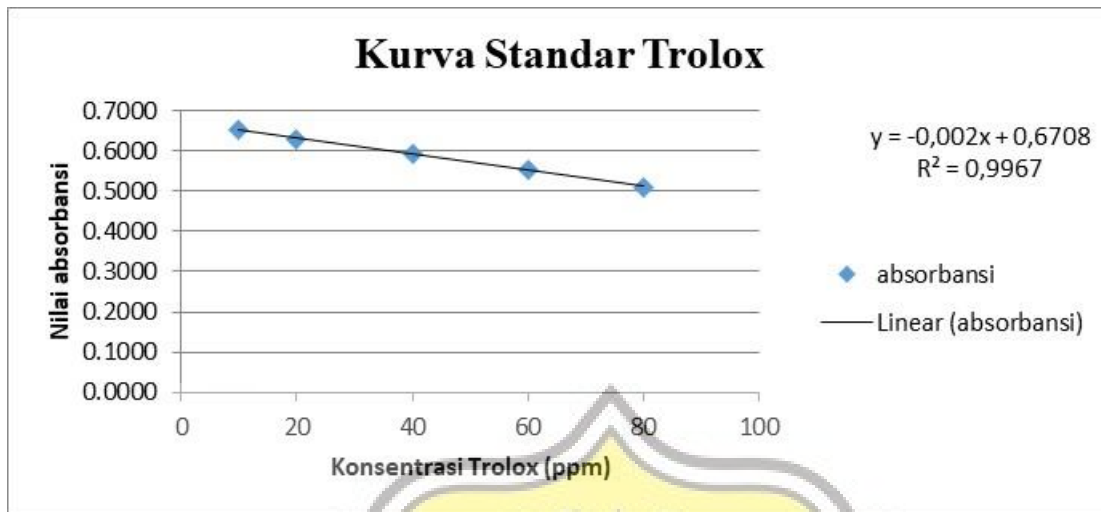
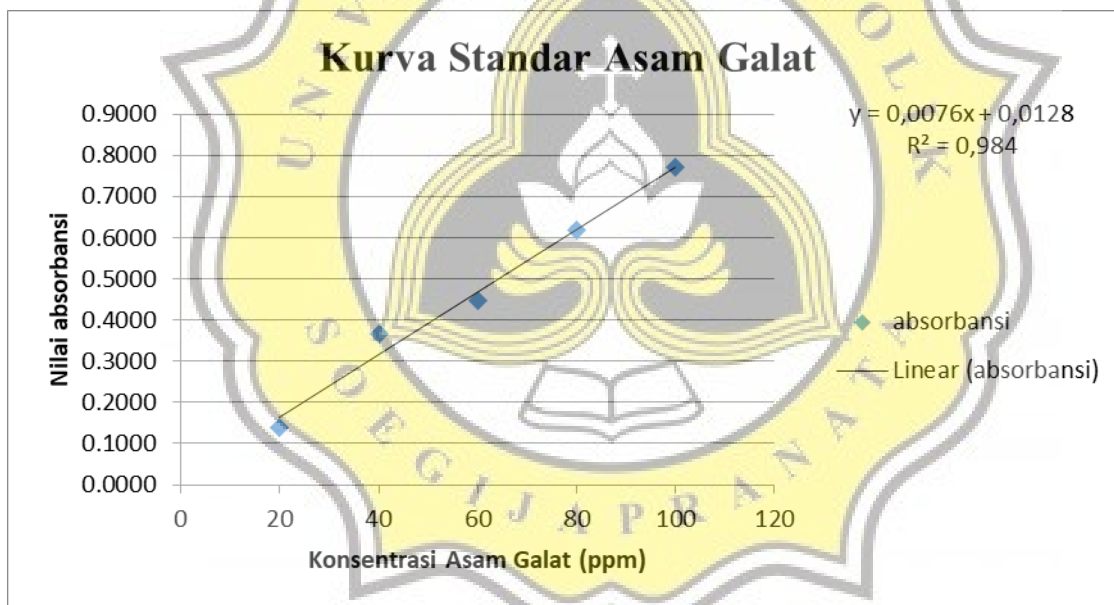


7. LAMPIRAN

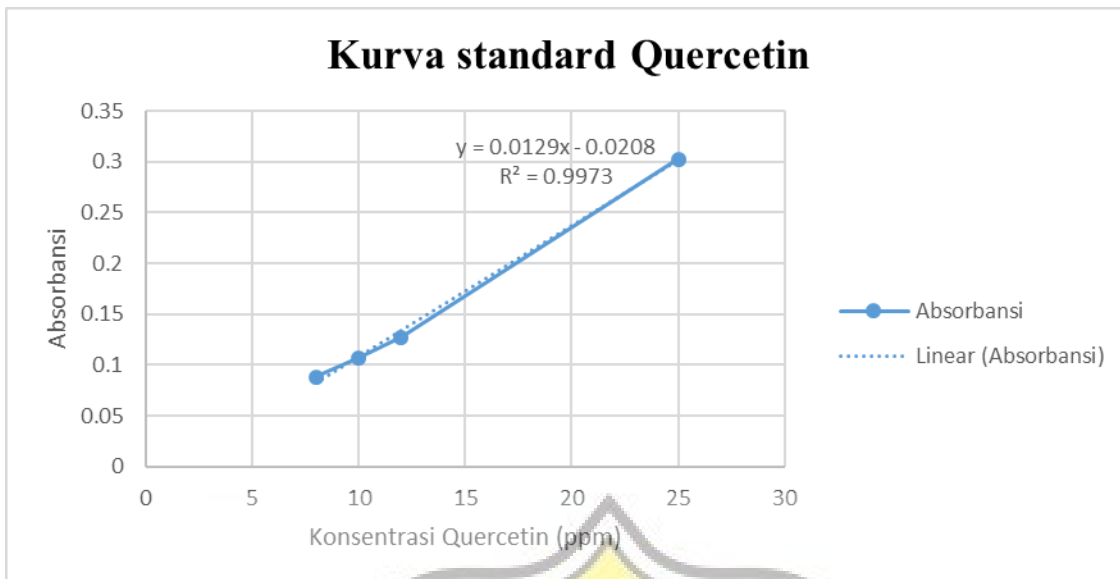
7.1. Lampiran Kurva Standar



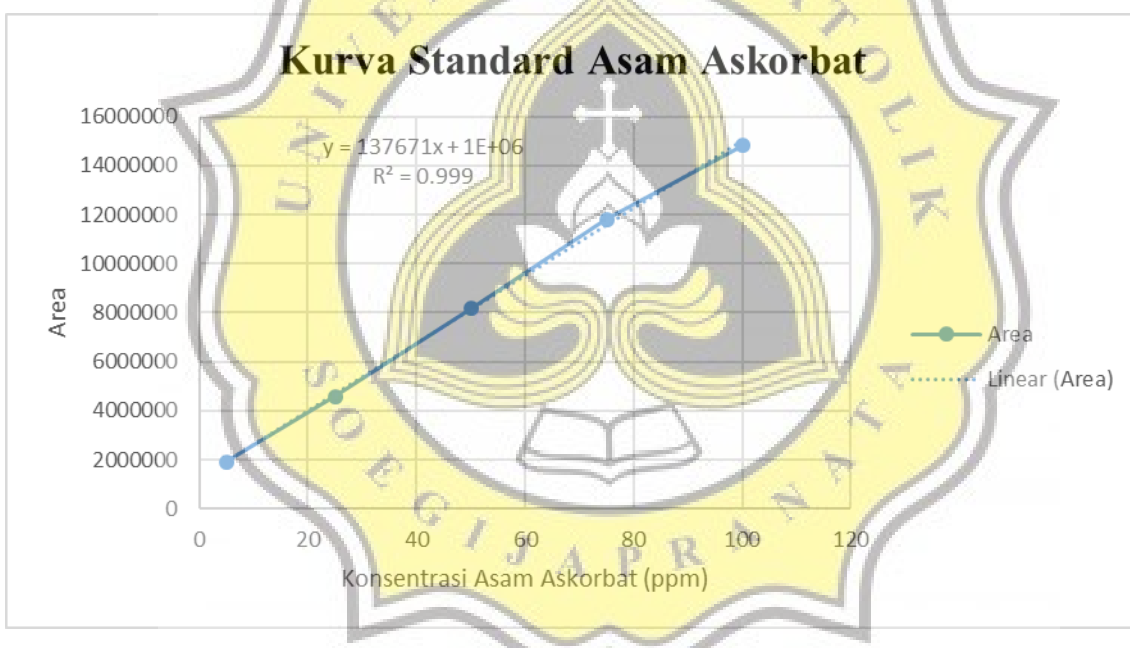
Gambar 11. Kurva standar trolox untuk persamaan persentase aktivitas antioksidan



Gambar 12. Kurva standar galat untuk persamaan kadar polifenol



Gambar 13. Kurva standar quercetin untuk persamaan kadar flavonoid



Gambar 14. Kurva standar asam askorbat untuk persamaan kadar vitamin C

7.2. Lampiran Analisis Statistik

Tabel 9. Hasil uji normalitas untuk parameter uji

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
L	.172	20	.122	.906	20	.054
a	.152	20	.200*	.897	20	.037
b	.334	20	.000	.728	20	.000
antioksidan	.154	20	.200*	.901	20	.043
poli	.183	20	.077	.872	20	.013
flavonoid	.367	20	.000	.522	20	.000
vitamin_c	.228	20	.008	.862	20	.009

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Tabel 10. Hasil uji homogenitas untuk parameter uji

Levene's Test of Equality of Error Variances ^a				
	F	df1	df2	Sig.
L	2.191	9	10	.119
a	21.780	9	10	.000
b	5.080	9	10	.009
antioksidan	11.154	9	10	.000
poli	2.584	9	10	.078
flavonoid	5209.838	9	10	.000
vitamin_c	12.690	9	10	.000

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept+metode+bawangputih

Tabel 11. Uji korelasi *kendall tau-b* untuk parameter uji

Correlations

			L	a	b	antioksidan	poli	flavonoid	vitamin_c
Kendall's tau_b	L	Correlation Coefficient	1.000	-.674**	.058	-.547**	-.421**	.232	-.333*
		Sig. (2-tailed)	.	.000	.721	.001	.009	.153	.046
		N	20	20	20	20	20	20	20
a	a	Correlation Coefficient	-.674**	1.000	-.206	.621**	.432**	-.011	.529**
		Sig. (2-tailed)	.000	.	.206	.000	.008	.948	.002
		N	20	20	20	20	20	20	20
b	b	Correlation Coefficient	.058	-.206	1.000	-.164	-.427**	-.153	-.530**
		Sig. (2-tailed)	.721	.206	.	.314	.009	.347	.001
		N	20	20	20	20	20	20	20
antioksidan	antioksidan	Correlation Coefficient	-.547**	.621**	-.164	1.000	.600**	-.053	.474**
		Sig. (2-tailed)	.001	.000	.314	.	.000	.746	.004
		N	20	20	20	20	20	20	20
poli	poli	Correlation Coefficient	-.421**	.432**	-.427**	.600**	1.000	-.116	.387*
		Sig. (2-tailed)	.009	.008	.009	.000	.	.475	.020
		N	20	20	20	20	20	20	20
flavonoid	flavonoid	Correlation Coefficient	.232	-.011	-.153	-.053	-.116	1.000	.115
		Sig. (2-tailed)	.153	.948	.347	.746	.475	.	.492
		N	20	20	20	20	20	20	20
vitamin_c	vitamin_c	Correlation Coefficient	-.333*	.529**	-.530**	.474**	.387*	.115	1.000
		Sig. (2-tailed)	.046	.002	.001	.004	.020	.492	.
		N	20	20	20	20	20	20	20

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

7.3. Data Hasil Uji Pengukuran

Tabel 12. Data hasil uji pengukuran

Kombinasi	Metode	Bawang	Ulangan	Chromameter			Aktivitas Antioksidan (%)	Polifenol (ppm)	Flavonoid (ppm)	Vitamin C (ppm)	
				L	a	b					
1	Kontrol	0%	1	44.2	4.2	1.7	0.1730	4.043	86.5116	3.971	
1			2	44.8	4.6	3.5	0.1746	4.039	86.5736	5.989	
2	Rebus	5%	1	52.4	-0.7	12.3	0.0183	0.574	0.4961	-2.091	
2			2	54.6	-0.6	12.8	0.0260	0.538	0.5039	-2.091	
3		10%	1	51.9	0.4	10.1	-0.0064	1.288	0.2713	-1.929	
3			2	49.3	0.6	10.6	0.0154	1.188	0.2791	-1.929	
4		15%	1	54.3	0.2	10.9	-0.0018	0.208	0.1163	-1.929	
4			2	51.6	0.4	12.3	0.0035	0.286	0.1240	-1.929	
5		Goreng	5%	1	38.5	4.8	2.5	0.3420	3.966	-0.1085	8.661
5				2	38.4	4.7	2.6	0.1939	10.736	-0.1008	8.661
6	10%		1	37.1	4.5	3.3	0.3212	11.339	-0.2171	3.166	
6			2	36.8	4.5	3.3	0.3013	13.062	-0.2093	3.166	
7	15%		1	42.5	3.5	2.3	0.0652	1.566	0.6899	-1.338	
7			2	42.7	3.5	2.4	0.0736	1.767	0.7364	-1.338	
8	Oven	5%	1	44.5	3.2	2.1	0.2070	11.927	-0.3256	3.242	
8			2	44.4	3.3	2.2	0.2358	7.564	-0.2946	3.242	
9		10%	1	50.2	2.2	1.7	0.1011	5.646	11.1783	4.706	
9			2	50.0	2.2	1.8	0.1146	4.631	11.4419	4.706	
10		15%	1	52.2	2.3	1.3	0.0247	4.875	22.9302	3.581	
10			2	52.2	2.3	1.3	0.0824	4.882	22.8992	3.581	



6.76% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #11218402

1 2 PENDAHULUAN Latar Belakang Perairan Indonesia sebagai wilayah tropis memiliki sumber daya plasma nutfah rumput laut sebesar 6,42% dari total biodiversitas rumput laut dunia. Rumput laut dari kelas alga merah (Rhodophyceae) menempati urutan terbanyak dari jumlah jenis yang tumbuh di perairan laut Indonesia yaitu sekitar 452 jenis ADDIN (Priono, 2016). Rumput laut memiliki banyak peranan penting bagi kehidupan manusia sebagai bahan pangan manusia. Tetapi menurut ADDIN Suparmi dan Sahri (2009) Indonesia masih terbatas dalam pemanfaatan rumput laut karena belum adanya kualitas mutu yang baik (kadar air, kotoran, tercampur dengan jenis lain) sehingga harga jual rumput laut masih rendah. **2** Dalam industri makanan, rumput laut banyak dimanfaatkan sebagai stabilizer, pengental, dan emulsifier pada industri es krim, keju, permen, jelly, dan susu coklat, serta pengalengan ikan dan daging ADDIN (Lalopua, 2018). Dalam makanan olahan kuliner rumput laut disajikan dalam bentuk lembaran tipis dan kering dan ditambahkan beberapa bumbu pelengkap seperti garam, bubuk bawang putih, bumbu penyedap dan diolah menjadi sup dengan direbus, dan dijadikan snack dengan cara digoreng atau dipanggang. Penggunaan rumput laut merah *Euचेuma cottonii* dan bawang putih dalam penelitian ADDIN (Wulandari and Sukses, 2013) digunakan sebagai bahan