



**0.18%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #11238746

PENDAHULUAN Latar Belakang Rumput laut memiliki spesies melimpah yang dimanfaatkan untuk bahan pangan dan bahan olahan pangan (alginat, karagenan, agar, pigmen), kesehatan (memiliki aktivitas antivirus, antioksidan, anti-inflamasi), pertanian, bahan kertas, kosmetik, dan juga bahan bakar ADDIN (De Jesus Raposo et al., 2015; ADDIN Zemke-White & Ohno, 1999; McHugh, 2003). Masyarakat di berbagai negara seperti China, Jepang, Korea, Amerika, Afrika Selatan, Irlandia, Perancis, dan Kanada serta negara-negara lain banyak mengonsumsi rumput laut (McHugh, 2003). Rumput laut mudah ditemukan pada pesisir pantai hingga kedalaman 150 m dan biasa terkena sinar ultraviolet (UV) ADDIN (Pangestuti et al., 2018). Rumput laut dibedakan menjadi tiga menurut pigmentasinya yaitu rumput laut coklat, rumput laut merah dan rumput laut hijau. Rumput laut coklat kaya akan karotenoid dan fukosantin, rumput laut hijau didominasi oleh klorofil a dan b dan rumput laut merah mengandung banyak fikobiliprotein ADDIN (Dumay & Moran ais, 2016). Perbedaan pigmen ini merupakan bentuk adaptasi terhadap cahaya yang digunakan untuk fotosintesis dengan klorofil, karotenoid, dan fikobiliprotein sebagai pigmen-pigmen utama dalam rumput laut ADDIN (Dumay & Moran ais, 2016). Selain pigmentasinya, kandungan nutrisi seperti polisakarida dan protein yang terkandung juga