

## 7. LAMPIRAN

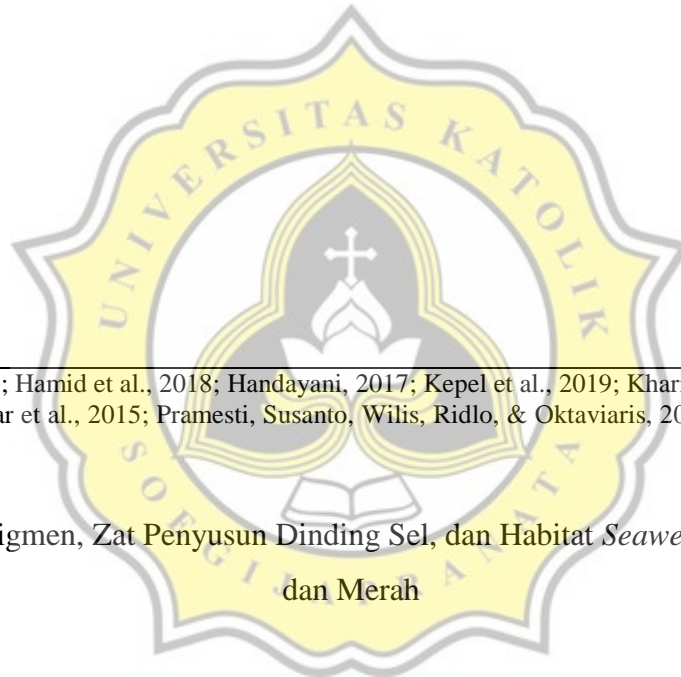
### 7.1. Pigmen, Zat Penyusun Dinding Sel, dan Habitat *Seaweed* Hijau, Coklat, dan Merah

Jenis	Pigmen	Zat penyusun dinding sel	Habitat	Contoh Genus
<i>Seaweed</i> hijau ( <i>Chlorophyta</i> )	-Klorofil <i>a</i> -Klorofil <i>b</i> -Karotenoid (lutein, zeaxantin, siponein, siponaxantin, violaxantin)	Selulosa	-Air tawar -Air asin (laut) -Permukaan dan sedimen laut	- <i>Anadyomene</i> - <i>Avrainvillea</i> - <i>Boergesenia</i> - <i>Boodlea</i> - <i>Bornetella</i> - <i>Caulerpa</i> - <i>Chaetomorpha</i> - <i>Chlorella</i> - <i>Cladophora</i> - <i>Codium</i> - <i>Dictyosphaeria</i> - <i>Enteromorpha</i> - <i>Halimeda</i> - <i>Monostoroma</i> - <i>Neomeris</i> - <i>Udotea</i> - <i>Ulva</i>
<i>Seaweed</i> coklat ( <i>Phaeophyta</i> )	-Klorofil <i>a</i> -Klorofil <i>c</i> ( <i>c</i> <sub>1</sub> dan <i>c</i> <sub>2</sub> ) -Karotenoid ( <i>fucoxanthin</i> , zeaxantin, violaxantin)	Asam alginat	-Laut -Pantai intertidal bebatuan	- <i>Analipus</i> - <i>Anthrothamnus</i> - <i>Ascophyllum</i> - <i>Bifurcaria</i> - <i>Chnoospora</i> - <i>Cladosiphon</i> - <i>Dictyopteris</i> - <i>Dictyota</i> - <i>Durvillaea</i> - <i>Ecklonia</i> - <i>Eisenia</i> - <i>Fucus</i> - <i>Hizikia</i> - <i>Hydroclathrus</i> - <i>Kjellmaniella</i> - <i>Lobophora</i> - <i>Macrocystis</i> - <i>Padina</i> - <i>Pelvetia</i> - <i>Saccharina</i> / , <i>Laminaria</i> - <i>Sargassum</i> - <i>Turbinaria</i>

				- <i>Undaria</i>
<i>Seaweed</i> merah ( <i>Rhodophyta</i> )	-Klorofil <i>a</i> -Klorofil <i>d</i> -Fikobiliprotein (fikoeritrin dan fikosianin)	-Kalsium karbonat (CaCO <sub>3</sub> ) -Selulosa -produk fotosintetik (agar, karaginan, porpiran, dan fulcellaran)	-Laut -Air tawar (sebagian kecil) -Daerah intertidal laut beriklim sedang -Perairan jernih yang dalam (negara tropis)	- <i>Acanthophora</i> - <i>Amphiroa</i> - <i>Chondrus</i> - <i>Corallina</i> - <i>Euचेuma</i> - <i>Galaxaura</i> - <i>Gelidiella</i> - <i>Gellidium</i> - <i>Goniolithon</i> - <i>Gracilaria</i> - <i>Hydropuntia</i> - <i>Hypnea</i> - <i>Jania</i> - <i>Kappaphycus</i> - <i>Laurencia</i> - <i>Lithophyllum</i> - <i>Mastophora</i> - <i>Meristotheca</i> - <i>Osmundea</i> - <i>Palmaria</i> - <i>Polysiphonia</i> - <i>Porphyra</i> - <i>Rhodymenia</i> - <i>Titanophora</i>

(Asmida et al., 2017; Hamid et al., 2018; Handayani, 2017; Kepel et al., 2019; Kharismawati, Sukiman, & Astuti, 2019; Makkar et al., 2015; Pramesti, Susanto, Wilis, Ridlo, & Oktaviaris, 2016; Suparmi & Sahri, 2009)

**Lampiran 1.** Pigmen, Zat Penyusun Dinding Sel, dan Habitat *Seaweed* Hijau, Coklat, dan Merah





**0.27%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #12748255

PENDAHULUAN Latar Belakang EUC atau Equivalent Umami Concentration adalah parameter kuantitatif yang digunakan untuk menyatakan intensitas rasa umami pada suatu makanan yang berdasarkan pada konsentrasi asam amino dan 5 nukleotida penghasil rasa umami (Mau, 2005). Asam amino penghasil rasa umami yaitu asam glutamat dan asam aspartat, sedangkan 5 nukleotida penghasil umami yaitu 5 IMP (inosine 5 monophosphate) dan 5 GMP (guanosine 5 monophosphate) (Milinovic et al., 2020). Nilai EUC akan mengukur seberapa besar komponen penghasil rasa umami dapat menghasilkan rasa umami menyerupai rasa MSG (Peinado et al., 2014). 2 3 Jenis rasa yang dikenal sebelumnya yakni ada 4 rasa, yaitu manis, asin, pahit, dan asam. Namun, pada tahun 1908, Professor Kikunae Ikeda dari Jepang menemukan rasa yang ke-5 yaitu rasa umami. Ikeda berhasil mengekstrak dan mengidentifikasi kandungan glutamat dalam kaldu sup (dashi) yang terbuat dari seaweed jenis Laminaria japonica (kombu) dan merupakan sumber dari penemuan rasa baru umami ini. 1 Umami sendiri berasal dari bahasa Jepang umai yang berarti enak (Lindemann et al., 2002). Pada tahun 1913, Kodama berhasil mengekstraksi komponen 5 inosinat (IMP) dari ikan bonito kering sebagai penghasil rasa umami. Selain itu, pada tahun 1960, Kuninaka telah berhasil mengekstraksi komponen 5