LAMPIRAN

Lampiran 1. Determinasi Tanaman Rumput Laut Kappaphycus alvarezii Doty.



DEPARTEMEN BIOLOGI FARMASI FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS GADJAH MADA YOGYAKARTA Alamat: Sekip Utara Jl. Kaliurang Km 4, Yogyakarta 55281 Telp., 0274.649.2568 Fax. +274-543120

SURAT KETERANGAN No.: BF/#8 / Ident /IV/2016

Kepada Yth. : Sdri/Sdr. Luh Ade Dyah Tantri Lestari NIM . 1208505032 Fakultas MIPA Univ. UDAYANA Di Bali

Dengan hormat,

Bersama ini kami sampaikan hasil identifikasi sampel alga yang Saudara kirimkan ke Departemen Biologi Farmasi, Fakultas Farmasi UGM, adalah:

No.Pendaftaran	Jenis	Suku
118	Kappaphycus alvarezii (Doty) Doty ex Silva Sinonim : Eucheuma cottonii Weber- van Bosse	Solieriaceae

Demikian, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya.

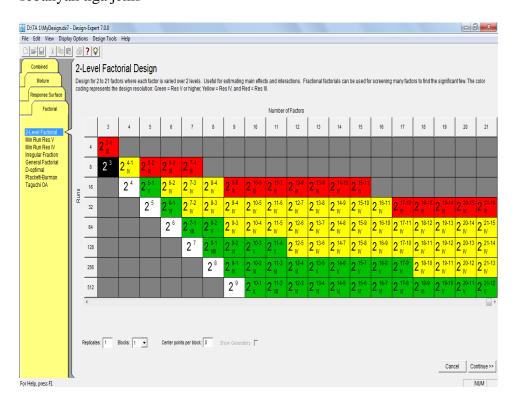
Yogyakarta, 25 April 2016 Metua

ARWID, ter.nat. Triana Hertiani, M.Si., Apt.

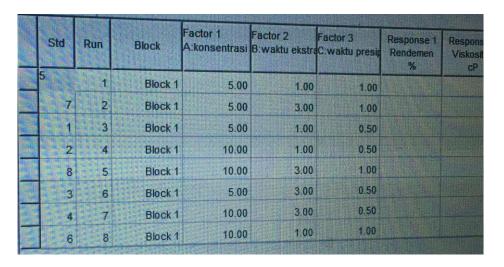
Lampiran 2. Tahapan Pengolahan Data dalam Design Expert Version 7.0.0

Tahapan input faktor dalam software Design Expert Version 7.0.0 adalah sebagai berikut:

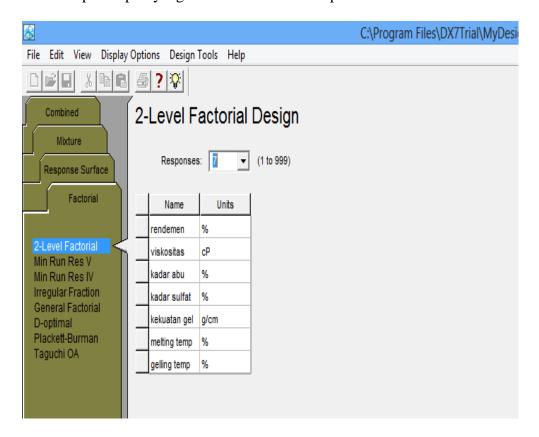
 Dibuka aplikasi Design Expert Version 7.0.0, hingga muncul homepage berikut ini. Dipilih level factorial 2³ karena variabel yang digunakan sebanyak tiga jenis



2. Diinput variabel yang divariasikan dalam penelitian ini (konsentrasi KOH, waktu ekstraksi, waktu presipitasi dengan KCl 5%)



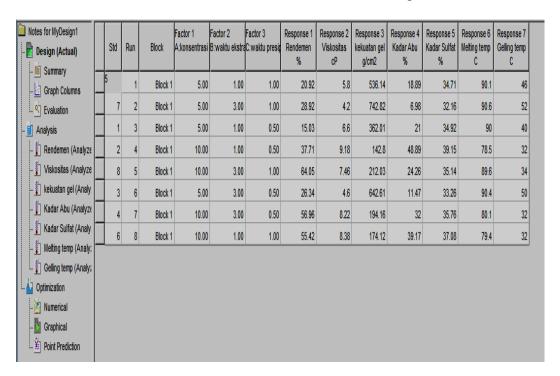
3. Diinput respon yang akan dianalisis dalam penelitian ini



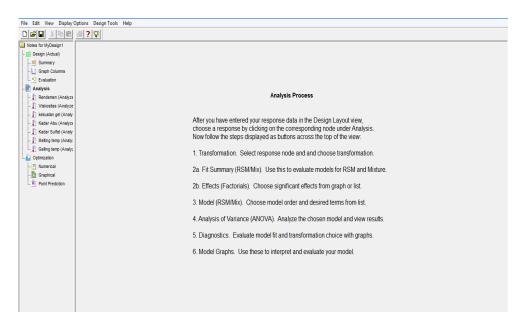
4. Akan muncul optimasi formula seperti dibawah ini

Solutions												
Number kor	nsentrasi K(wakt	u ekstrakwaki	u presipit	Rendemen	Viskositas	kekuatan gel	Kadar Abu	Kadar Sulfat	Melting temp	Gelling temp	Desirability	
1	<u>5.13</u>	<u>1.65</u>	<u>0.96</u>	<u>25.0001</u>	<u>5.3349</u>	<u>568.67</u>	<u>15</u>	<u>33.8466</u>	90.6	46.8579	<u>0.715</u>	<u>Selected</u>
2	5.14	1.65	0.96	25.0845	5.33601	568.48	15.0023	33.8462	90.6	46.8485	0.715	
3	5.14	1.64	0.96	25.0002	5.3381	568.379	15.0346	33.8532	90.6	46.8482	0.715	
1	***	4.00	4 44	05.0100	F 0 1100	500.044	45.0700	00 0005	AA A	10.0050	441	

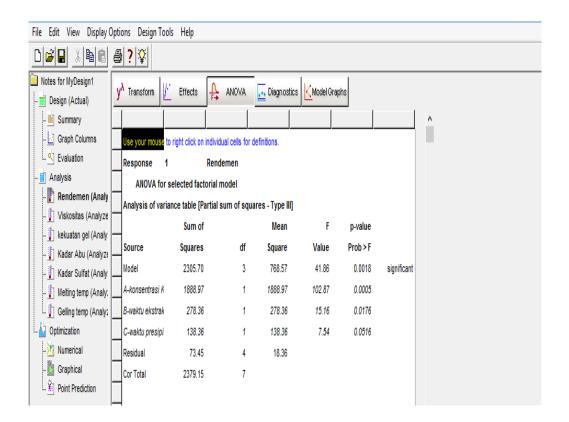
5. Dimasukkan nilai hasil evaluasi fisika dan kimia karagenan



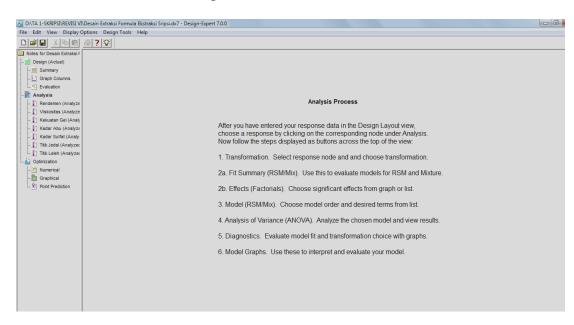
6. Dilakukan analisa ANOVA tiap respon



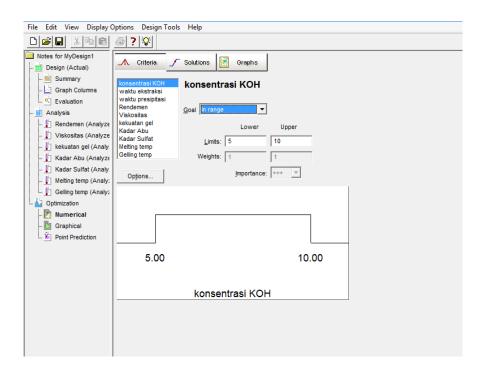
7. Hasil analisa ANOVA one way salah satu respon



8. Menentukan formula optimum



9. Memasukkan nilai respon yang diharapkan



10. Hasil formula Optimum

_	Solutions												
_	Number l	konsentrasi K(wa	ktu ekstrakwakt	u presipit	Rendemen	Viskositas	kekuatan gel	Kadar Abu	Kadar Sulfat	Melting temp	Gelling temp	Desirability	
_	1	<u>5.13</u>	<u>1.65</u>	0.96	<u>25.0001</u>	5.3349	<u>568.67</u>	<u>15</u>	33.8466	90.6	46.8579	<u>0.715</u>	<u>Selected</u>
_	2	5.14	1.65	0.96	25.0845	5.33601	568.48	15.0023	33.8462	90.6	46.8485	0.715	
	3	5.14	1.64	0.96	25.0002	5.3381	568.379	15.0346	33.8532	90.6	46.8482	0.715	
		7.11	4.00	0.00	05.0400	501100	200.044	45.0700	00.0005	88.8	10.0000	A 74.4	

Lampiran 3. Hasil Evaluasi Optimasi Metode Isolasi Karagenan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Doty.

a. Rendemen

Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Rendemen (%)
F1	5	1	1	20,92
F2	5	3	1	28,92
F3	5	1	0,5	15,03
F4	10	1	0,5	37,71
F5	10	3	1,0	64,05
F6	5	3	0,5	26,34
F7	10	3	0,5	56,96
F8	10	1	1,0	55,42

b. Viskositas

Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Viskositas (Cp)
F1	5	1	1	5,8
F2	5	3	1	4,2
F3	5	1	0,5	6,6
F4	10	1	0,5	9,18
F5	10	3	1,0	7,46
F6	5	3	0,5	4,6
F7	10	3	0,5	8,22
F8	10	1	1,0	8,38

c. Kekuatan Gel

Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Kkekuatan Gel (g/cm ²)
F1	5	1	1	536,14
F2	5	3	1	742,82
F3	5	1	0,5	362,01
F4	10	1	0,5	142,8
F5	10	3	1,0	212,03
F6	5	3	0,5	642,61
F7	10	3	0,5	194,16
F8	10	1	1,0	174,12

d. Kadar Abu

Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Kadar Abu (%)
F1	5	1	1	18,89
F2	5	3	1	6,98
F3	5	1	0,5	21
F4	10	1	0,5	48,89
F5	10	3	1,0	24,26
F6	5	3	0,5	11,47
F7	10	3	0,5	32
F8	10	1	1,0	39,17

e. Kadar Sulfat

Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Kadar Sulfat (%)	
F1	5	1	1	34,71	
F2	5	3	1	32,16	
F3	5	1	0,5	34,92	
F4	10	1	0,5	39,15	
F5	10	3	1,0	35,14	
F6	5	3	0,5	33,26	
F7	10	3	0,5	35,76	
F8	10	1	1,0	37,08	

f. Melting temperature

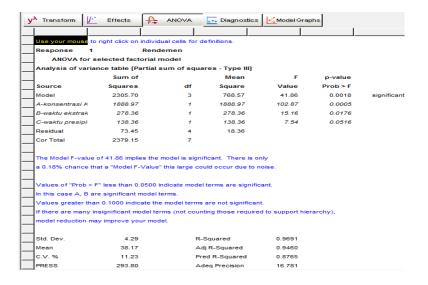
Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Melting temp. (°C)
F1	5	1	1	90,1
F2	5	3	1	90,6
F3	5	1	0,5	90
F4	10	1	0,5	78,5
F5	10	3	1,0	89,6
F6	5	3	0,5	90,4
F7	10	3	0,5	80,1
F8	10	1	1,0	79,4

g. Gelling temperature

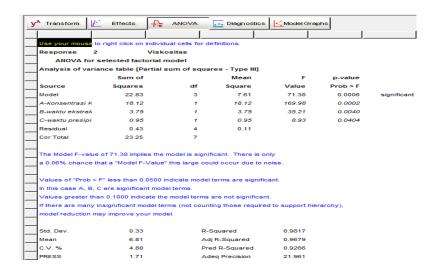
Formula	Konsentrasi KOH (%)	Waktu Ekstraksi (jam)	Waktu Presipitasi (jam)	Gelling temp. (°C)
F1	5	1	1	46
F2	5	3	1	52
F3	5	1	0,5	40
F4	10	1	0,5	32
F5	10	3	1,0	34
F6	5	3	0,5	50
F7	10	3	0,5	32
F8	10	1	1,0	32

Lampiran 4. Output ANOVA One Way pada Program Design Expert 7.0.0 untuk Hasil Evaluasi Optimasi Metode Isolasi Karagenan

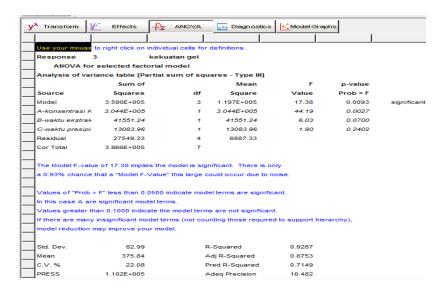
a. Rendemen



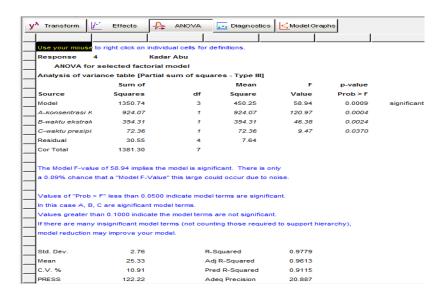
b. Viskositas



c. Kekuatan Gel



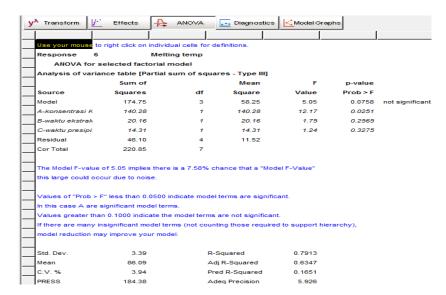
d. Kadar Abu



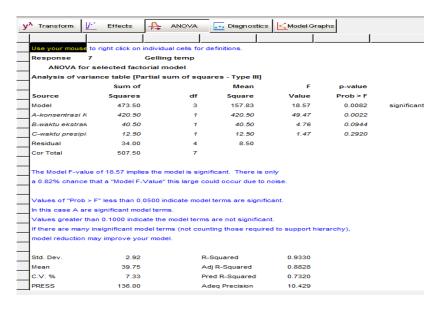
e. Kadar sulfat

Use your mouse to	right click on individ	ual cells for de	efinitions.			
Response 5	Kada	r Sulfat				
	elected factorial r					
Analysis of variar	-	sum of squar				
	Sum of		Mean	F	p-value	
Source	Squares	df	Square	Value	Prob > F	
Model	31.62	3	10.54	37.69	0.0022	significan
A-konsentrasi K	18.24	1	18.24	65.23	0.0013	
B-waktu ekstrak	11.38	1	11.38	40.68	0.0031	
C-waktu presipi	2.00	1	2.00	7.15	0.0556	
Residual	1.12	4	0.28			
Cor Total	32.74	7				
The Model F-value of a 0.22% chance the		_		-		
Values of "Prob > F	" less than 0.0500 i	ndicate model	terms are signific	ant.		
In this case A, B ar	e significant model t	erms.				
Values greater than	0.1000 indicate the	e model terms	are not significan	t.		
If there are many in	significant model te	rms (not count	ing those require	d to support hie	rarchy),	
model reduction ma	y improve your mod	lel.				
Std. Dev.	0.53	R-S	Squared	0.9658		
Mean	35.27	Ad	R-Squared	0.9402		
C.V. %	1.50	Pre	d R-Squared	0.8633		
PRESS	4.47	Ad	eq Precision	17.130		

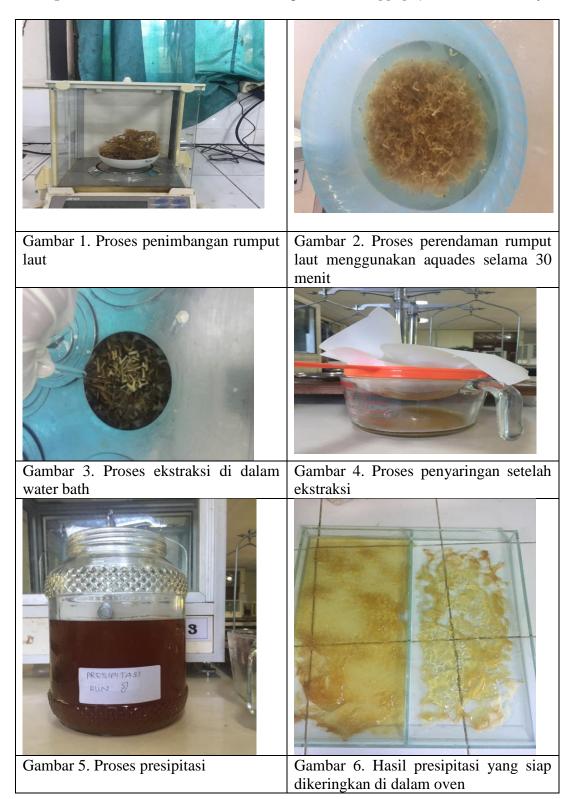
f. Melting temperature



g. Gelling temperature



Lampiran 5. Gambar Proses Isolasi Karagenan dari Kappaphycus alvarezii Doty.





Gambar 7. Serat karagenan hasil pengeringan



Gambar 8. Serbuk karagenan

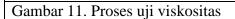


Gambar 9. Uji Kadar air serbuk karagenan



Gambar.10 Proses penimbangan hasil rendemen







Gambar 12. Uji Kekuatan Gel

