

ABSTRAK

Karaginan digunakan sebagai *stabilisator* (pengatur keseimbangan), *thickener* (bahan pengental), *gelling agent* (pembentuk gel), pengemulsi, dan pengontrol pertumbuhan kristal. Sifat-sifat ini banyak dimanfaatkan dalam industri makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, tekstil, cat, pasta gigi dan industri lainnya.

Karaginan dapat diperoleh dengan mengekstraksi rumput laut *Eucheuma cottonii* dengan air dan kemudian diendapkan dengan menggunakan alkohol.

Pada penelitian ini ingin diketahui kadar dan mutu antar karaginan yang diisolasi dari *Eucheuma cottonii* yang berasal dari Bali, Manado, dan Lilikang.

Adapun hasil penelitian yang diperoleh adalah karaginan yang dihasilkan dari *Eucheuma cottonii* yang berasal dari Bali, Manado dan Lilikang memiliki kadar yang tidak berbeda bermakna dan memenuhi persyaratan mutu oleh USP XXIII. Karaginan yang berasal dari rumput laut *Eucheuma cottonii* dari Bali memiliki viskositas terbesar di antara karaginan dari *Eucheuma cottonii* Bali, Manado dan Lilikang.

