

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari .....	xii
<i>Abstract</i> .....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	3
3. Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. <i>Arthrospira platensis</i> .....	4
2. Minuman Kakao <i>Arthrospira platensis</i> .....	8
3. <i>Masking Agent</i> .....	10
4. Mint ( <i>Mentha piperita</i> ) .....	14
5. <i>Temporal Dominance of Sensation</i> (TDS).....	16
III. METODE PENELITIAN .....	19
1. Alat dan Bahan Penelitian.....	19
2. Tahap Penelitian.....	19
2.1. Formulasi minuman kakao <i>Arthrospira platensis</i> .....	21
2.2. Evaluasi sensoris .....	22
2.3. Karakteristik fisik .....	25
2.4. Aktivitas antioksidan.....	26
2.5. Kandungan gizi.....	29
3. Analisis Data .....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
1. Evaluasi Sensoris .....	30
1.1. Atribut kenampakan (warna).....	30
1.2. Atribut aroma.....	32
1.3. Atribut rasa .....	34
1.4. Atribut tekstur (kekentalan).....	37

1.5. Atribut keseluruhan .....	38
1.6. <i>Temporal Dominance Sensation</i> (TDS) .....	40
2. Karakteristik Fisik .....	53
2.1. Kadar air .....	53
2.2. <i>Water Activity</i> ( $A_w$ ).....	54
2.3. Viskositas .....	56
2.4. <i>Wettability</i> .....	57
2.5. Kelarutan .....	59
3. Aktivitas Antioksidan.....	62
3.1. Metode <i>1,1-difenil-2-pikrilhidrazil</i> (DPPH- $IC_{50}$ ).....	62
3.2. Metode <i>1,1-difenil-2-pikrilhidrazil</i> (DPPH-RSA).....	62
3.3. Metode <i>Ferric Reducing Antioxidant Power</i> (FRAP).....	64
4. Kandungan Gizi Minuman Kakao <i>Arthrospira</i> –bubuk mint.....	67
5. Pembahasan Umum.....	68
V. PENUTUP .....	72
1. Kesimpulan .....	72
2. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	73
LAMPIRAN.....	84