

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGANTAR .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
Intisari .....	xi
<i>Abstract</i> .....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	2
3. Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. <i>Arthrospira platensis</i> .....	4
2. Fortifikasi Pangan <i>Arthrospira</i> .....	6
3. Identifikasi Komposisi Produk Minuman Kakao Komersial .....	7
4. Persepsi & Preferensi Konsumen .....	8
5. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	9
6. Uji Hedonik .....	10
7. Minat Beli .....	10
8. <i>Projective Mapping</i> .....	10
9. Identifikasi Atribut .....	11
III. METODE PENELITIAN .....	13
1. Alat dan Bahan Penelitian .....	13
2. Tahapan Penelitian .....	14
2.1. Uji fisik .....	15
2.1.1. Uji warna .....	15
2.1.2. Uji kadar air .....	15
2.1.3. Uji <i>wettability</i> .....	15
2.1.4. Uji viskositas .....	15
2.1.5. Uji kelarutan .....	15
2.2. Pengujian <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	16
2.3. Pengujian hedonik .....	16
2.4. Pengujian minat beli .....	17
2.5. Tahapan pengujian <i>projective mapping</i> .....	17
2.5.1. Pembuatan minuman kakao <i>Arthrospira</i> .....	17
2.5.2. Sampel minuman kakao komersial .....	18
2.5.3. Pengujian <i>projective mapping</i> .....	19



2.6. Pengujian Proksimat .....	20
2.6.1. Kadar abu .....	20
2.6.2. Kadar air.....	20
2.6.3. Kadar protein .....	20
2.6.4. Kadar lemak .....	20
2.6.5. Kadar karbohidrat .....	21
2.6.6. Kadar gula total.....	21
2.7. Pengujian aktivitas antioksidan.....	21
2.7.1. DPPH (IC <sub>50</sub> ).....	21
2.7.2. DPPH (RSA).....	22
2.7.3. FRAP ( <i>Ferric Reducing Antioxidant Power</i> ) .....	23
3. Analisis Data .....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
1. Uji Fisik.....	25
1.1. Uji warna.....	25
1.2. Uji kadar air .....	27
1.3. Uji <i>wettability</i> .....	28
1.4. Uji viskositas.....	29
1.5. Uji kelarutan.....	31
2. Pengujian <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	34
3. Uji Hedonik.....	38
4. Pengujian Minat Beli .....	41
5. Pengujian <i>Projective Mapping</i> .....	43
5.1. Warna .....	43
5.2. Aroma .....	44
5.3. Rasa.....	46
5.4. Harga.....	48
6. Pengujian Antioksidan .....	50
6.1. DPPH (IC <sub>50</sub> ).....	50
6.2. DPPH (RSA).....	51
6.3. FRAP.....	52
7. Pembahasan Umum.....	53
V. PENUTUP .....	58
1. Kesimpulan .....	58
2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	59
LAMPIRAN.....	69