

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
Intisari	xiii
<i>Abstract</i>	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Arthrospira platensis</i>	4
2. <i>Arthrospira</i> sebagai Bahan Pangan	6
3. Granula <i>Arthrospira platensis</i>	7
4. <i>Snack Bar Arthrospira</i>	8
5. Komposisi Produk <i>Snack Bar</i>	9
6. Uji Hedonik	9
7. Minat Beli	10
8. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	11
9. <i>Temporal Dominance Sensations</i> (TDS)	11
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat	14
2. Bahan	14
3. Tata Laksana Penelitian	15
3.1. Pembuatan granula <i>Arthrospira platensis</i>	16
3.2. Bahan dan proses pembuatan <i>snack bar</i> granula <i>arthrospira</i>	17
4. Karakteristik fisik	18
4.1. Uji pengamatan mikroskopis kenampakan rongga <i>snack bar</i>	19
4.2. Uji kadar air	19
5. Aktivitas antioksidan	19
5.1. Analisis DPPH	19
6. Evaluasi sensoris	20
6.1. Uji hedonik	20
6.2. Uji minat beli	20
6.3. Seleksi panelis	20
6.4. Uji <i>quantitative descriptive analysis</i> (QDA)	21
6.5. Uji <i>temporal dominance sensation</i> (TDS)	21
7. Pengujian proksimat	22
7.1. Kadar abu	22
7.2. Kadar protein	22
7.3. Kadar lemak	23

7.4. Kadar karbohidrat	23
7.5. Kadar gula total.....	23
8. Analisis data	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
1. Identifikasi Komposisi Produk <i>Snack Bar</i> Komersial	26
2. Penentuan Konsentrasi Penambahan Granula pada <i>Snack bar</i>	27
3. Karakteristik Hasil Granula <i>Arthrospira platensis</i>	29
4. Kenampakan dan Pengamatan Mikroskopis Rongga <i>Snack Bar</i>	30
6. Aktivitas Antioksidan	32
7. Uji Hedonik	34
7.1 Kenampakan	34
7.2 Warna	35
7.3 Aroma	36
7.4 Tekstur	37
7.5 Rasa	38
7.6 Keseluruhan	39
8. Uji Minat Beli.....	41
9. Pegujian <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	42
10. Pegujian <i>Temporal Dominance of Sensation</i> (TDS).....	46
10.1 Kurva TDS <i>snack bar</i> P0 (tanpa penambahan granula <i>arthrospira</i>)	46
10.2 Kurva TDS <i>snack bar</i> P1 (8% penambahan granula <i>arthrospira</i>).....	48
10.3 Kurva TDS <i>snack bar</i> P2 (16% penambahan granula <i>arthrospira</i>).....	49
10.4 Kurva TDS <i>snack bar</i> P3 (24% penambahan granula <i>arthrospira</i>).....	50
10.5 Kurva TDS <i>snack bar</i> P4 (32% penambahan granula <i>arthrospira</i>).....	52
11. Kandungan Gizi <i>Snack Bar</i> Granula <i>Arthrospira platensis</i> Terpilih.....	53
11.1 Kadar abu.....	53
11.2 Kadar protein	54
11.3 Kadar lemak.....	54
11.4 Serat pangan.....	55
11.5 Kadar karbohidrat.....	55
11.6 Kadar gula total.....	56
11.7 Angka kecukupan gizi produk <i>snack bar</i>	56
12. Pembahasan Umum	57
V. PENUTUP.....	61
1. Kesimpulan	61
2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kurva TDS (Labbe <i>et al.</i> , 2009).....	12
Gambar 3.1	Tata laksana penelitian.....	15
Gambar 3.2	Diagram alir pembuatan mucilago amili	16
Gambar 3.3	Diagram alir pembuatan granula <i>Arthrospira platensis</i>	17
Gambar 3.4.	Diagram alir proses pembuatan <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i>	18
Gambar 4.1	Hasil <i>trial</i> penentuan konsentrasi granula 1	28
Gambar 4.2	Hasil <i>trial</i> penentuan konsentrasi granula 2.....	28
Gambar 4.3	Hasil <i>trial</i> penentuan konsentrasi granula 3.....	29
Gambar 4.4	Partikel granula <i>Arthrospira platensis</i>	29
Gambar 4.5	Kenampakan <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> dan kontrol.....	30
Gambar 4.6	Kenampakan <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> perbesaran 3x.....	30
Gambar 4.7	Hasil pengamatan mikroskopis kenampakan rongga <i>snack bar</i> (perbesaran 1,25x)	31
Gambar 4.8	Hasil uji kadar air <i>snack bar</i> dengan penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i>	32
Gambar 4.9	Hasil uji aktivitas antioksidan <i>snack bar</i> dengan penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i>	33
Gambar 4.10	Pengaruh penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i> terhadap kenampakan <i>snack bar</i>	34
Gambar 4.11	Pengaruh penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i> terhadap warna <i>snack bar</i>	35
Gambar 4.12	Pengaruh penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i> terhadap aroma <i>snack bar</i>	36
Gambar 4.13	Pengaruh penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i> terhadap tekstur <i>snack bar</i>	38
Gambar 4.14	Pengaruh penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i> terhadap rasa <i>snack bar</i>	39
Gambar 4.15	Pengaruh penambahan granula <i>Arthrospira platensis</i> terhadap keseluruhan <i>snack bar</i>	40
Gambar 4.16	Persentase minat beli <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i>	41
Gambar 4.17	Persentase alasan pembelian <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i>	42
Gambar 4.18	QDA aroma <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i>	44
Gambar 4.19	QDA rasa <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i>	45
Gambar 4.20	QDA <i>aftertaste</i> <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i>	46
Gambar 4.21	Kurva TDS parameter rasa <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> P0	47
Gambar 4.22	Kurva TDS parameter rasa <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> P1	48
Gambar 4.23	Kurva TDS parameter rasa <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> P2	49
Gambar 4.24	Kurva TDS parameter rasa <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> P3	51

Gambar 4.25	Kurva TDS parameter rasa <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> P4	52
-------------	---	----

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil identifikasi komposisi snack bar <i>A. Platensis</i>	9
Tabel 3.1 Komposisi granula <i>Arthrospira platensis</i>	16
Tabel 3.2 Formulasi bahan <i>snack bar</i>	18
Tabel 4.1 Bahan penyusun <i>snack bar</i> komersial.....	26
Tabel 4.2 Informasi nilai gizi <i>snack bar</i> komersial.....	27
Tabel 4.3 Hasil FGD <i>snack bar</i>	43
Tabel 4.4 Kandungan proksimat <i>snack bar</i> granula <i>Arthrospira</i> terpilih.	53
Tabel 4.5 Nilai angka kecukupan gizi produk <i>snack bar</i>	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan harga jual <i>snack bar</i> granula spirulina	70
Lampiran 2. Scoresheet uji <i>triangle</i>	71
Lampiran 3. Scoresheet uji QDA (aroma)	72
Lampiran 4. <i>Scoresheet</i> uji QDA (rasa & <i>aftertaste</i>)	73
Lampiran 5. <i>Scoresheet</i> uji TDS	74
Lampiran 6. Analisis data uji hedonik.....	75
Lampiran 7. Hasil analisis uji kadar air	75
Lampiran 8. Analisis aktivitas antioksidan.....	77