

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Arthrospira platensis</i>	6
2.2 Protein	8
2.3 Emulsi Gel.....	10
2.4 Karagenan	17
2.5 Glukono-Delta-Lakton	22
2.6 Minyak Sawit Merah.....	24
2.7 Oksidasi.....	26
2.8 <i>Beef Patty</i>	27
2.9 Hipotesis.....	30

BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Bahan Penelitian.....	31
3.2 Alat Penelitian.....	31
3.3 Waktu dan Tempat Peneltian	32
3.4 Prosedur Penelitian.....	32
3.4.1 Ekstraksi Protein <i>A. platensis</i>	33
3.4.2 Pembuatan Emulsi Gel MSM dengan Konsentrat Protein <i>A. platensis</i> - Karagenan	34
3.4.3 Pembuatan <i>Beef Patty</i> dengan Subtitusi Emulsi Gel Minyak Sawit Merah dengan Konsentrat Protein <i>A. platensis</i> -Karagenan	35
3.5 Metode Analisis	36
3.5.1 Analisis Karakteristik Bahan.....	36
3.5.2 Analisis Karakteristik Emulsi Gel MSM dengan Konsentrat Protein <i>A.</i> <i>platensis</i> -Karagenan.....	41
3.5.3 Analisis Karakteristik <i>Beef Patty</i> Emulsi Gel MSM.....	43
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Karakteristik Daging dan Lemak Sapi	51
4.2 Karakteristik <i>Arthrospira Platensis</i>	52
4.2.1 Komposisi Kimia	52
4.2.2 Protein Terlarut	52
4.3 Karakteristik Emulsi Gel Minyak Sawit Merah dengan Konsentrat Protein <i>A. Platensis</i> -Karagenan.....	54
4.3.1 Mikroskopis.....	54
4.3.2 Hardness.....	54
4.3.3 <i>Water Holding Capacity</i>	55

4.3.4 pH.....	57
4.3.5 β -karoten	58
4.4 Karakteristik <i>Beef Patty</i> Emulsi Gel Minyak Sawit Merah	59
4.4.1 <i>Meat Emulsion Stability</i>	59
4.4.2 <i>Cooking Loss dan Shrinkage</i>	61
4.4.3 Komposisi Kimia dan Total Kalori	62
4.4.4 β -karoten	65
4.4.5 Angka Peroksida	66
4.4.6 Tekstur.....	67
4.4.7 Warna	70
4.4.8 Scanning Electron Microscope (SEM).....	71
4.4.9 Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)	73
BAB V PENUTUP.....	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran.....	76
Daftar Pustaka	77
LAMPIRAN	90