

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. <i>Arthrospira platensis</i>	3
2. Pemanfaatan <i>A. platensis</i> pada Produk Pangan.....	4
3. <i>Brownies</i> Krispi.....	5
4. Inulin	6
5. <i>Responses Surface Methodology</i> (RSM).....	8
III. METODE PENELITIAN	10
1. Alat dan Bahan Penelitian	10
2. Rancangan dan Tahap Penelitian	10
2.1. Formulasi <i>brownies</i> krispi <i>A. platensis</i>	11
2.2. Rancangan penelitian	13
2.3. Uji hedonik <i>brownies</i> krispi <i>arthrospira</i> -inulin	14
2.4. Uji kadar gula total <i>brownies</i> krispi <i>arthrospira</i> -inulin	14
2.5. Penentuan titik optimum formulasi <i>brownies</i> krispi <i>arthrospira</i> -inulin.....	14
2.6. Perbandingan <i>brownies</i> krispi <i>arthrospira</i> -inulin optimum dengan <i>brownies</i> krispi yang telah dikembangkan	15
2.6.1. Uji fisik warna	15
2.6.2. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	15
2.6.3. Uji kandungan gizi.....	16
3. Analisis Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
1. Uji Hedonik.....	17
1.1. Atribut kesukaan warna	17
1.2. Atribut kesukaan tekstur	19
1.3. Atribut kesukaan rasa.....	20
1.4. Atribut kesukaan keseluruhan.....	20
2. Kadar Gula Total.....	21
3. Penentuan Titik Optimum Formulasi.....	21

4. Perbandingan <i>Brownies</i> Krispi Optimum dengan <i>Brownies</i> Krispi yang Telah Dikembangkan Sebelumnya.....	24
4.1. Karakteristik fisik warna.....	24
4.2. Profil tekstur dan rasa	25
4.3. Karakteristik gizi.....	28
4.4. Kadar gula total.....	30
4.5. Angka kecukupan gizi dan indeks glikemik (IG)	31
5. Pembahasan umum.....	33
V. PENUTUP.....	35
1. Kesimpulan	35
2. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	41