

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGANTAR .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
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 Penelitian.....	2
3. Manfaat Penelitian .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
1. Granula Spirulina ( <i>Arthrospira platensis</i> ) .....	3
2. Stevia ( <i>Stevia rebaudiana</i> ) .....	5
3. <i>Snack bar</i> .....	9
4. Komponen Penyusun <i>Snack bar</i> .....	10
4.1. <i>Rice crispy</i> .....	10
4.2. <i>Corn flakes</i> .....	10
4.3. <i>Binder</i> .....	11
5. Gula Total .....	11
6. Preferensi Konsumen .....	12
7. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	13
8. <i>Temporal Dominance of Sensation</i> (TDS) .....	14
III. METODE PENELITIAN .....	17
1. Alat dan Bahan .....	17
1.1. Alat.....	17
1.2. Bahan .....	17
2. Tahap Penelitian .....	18
2.1. Pembuatan granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	19
2.2. Reformulasi <i>snack bar</i> Spirulina .....	20
2.6. Rancangan penelitian .....	23
2.7. Evaluasi sensoris <i>snack bar</i> Spirulina -stevia.....	24
2.8. Penentuan <i>Acceptability Index</i> .....	26
2.9. Analisis gizi <i>snack bar</i> granula <i>Arthtrospira</i> -stevia .....	26
3. Analisis Data .....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
1. Penentuan Konsentrasi Penambahan Pemanis stevia pada <i>Snack bar</i> Spirulina.....	30
2. Kenampakan <i>Snack bar</i> Spirulina dengan Penambahan Stevia 0-2%).....	33
3. Analisis Sensoris .....	34
3.1. Uji Hedonik .....	34
3.2. Hasil Uji QDA ( <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> ).....	39
3.3. Uji TDS ( <i>Temporal Dominance of Sensations</i> ) .....	42



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Pengaruh Penambahan Pemanis Stevia terhadap Karakteristik Snack Bar yang Difortifikasi Granula  
*Arthrospira platensis***

ELEONORA JOANA FERISA LESTARI, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.	Analisis Gizi.....	50
4.1.	Kadar air .....	50
4.2.	Kadar abu.....	51
4.3.	Kadar protein .....	52
4.4.	Kadar lemak.....	53
4.5.	Kadar karbohidrat .....	54
4.6.	Kadar gula total.....	55
5.	Nilai Kalori Produk <i>Snack bar</i> dengan Penambahan Pemanis stevia.....	56
6.	Pembahasan Umum .....	59
V.	PENUTUP .....	62
1.	Kesimpulan .....	62
2.	Saran.....	62
	DAFTAR PUSTAKA.....	63