

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
Intisari	x
Abstract	xi
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Arthrospira platensis</i>	4
2. <i>Arthrospira platensis</i> Sebagai Bahan Pangan	5
3. Berondong Beras	7
4. Fortifikasi <i>Snack Rice Puff</i> Dengan Bubuk <i>Arthrospira platensis</i>	8
5. Preferensi Konsumen	9
III. METODE PENELITIAN	10
1. Alat dan Bahan Penelitian	10
2. Rancangan dan Tahap Penelitian	11
3. Penentuan Formulasi <i>Snack Rice Puff</i>	12
4. Penentuan Konsentrasi Bubuk <i>Arthrospira platensis</i> pada <i>Snack Rice Puff</i>	12
5. Pembuatan <i>Snack Rice Puff</i> Yang Diperkaya <i>Arthrospira platensis</i>	13
5.1. Tahap Pembuatan Berondong Beras	13
5.2. Tahap Pembuatan dan Penyalutan <i>Snack Rice Puff</i>	14
6. Analisis Aktivitas Antioksidan (DPPH)	14
7. Uji Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik)	15
8. Seleksi Panelis Terlatih	15
9. Uji QDA (<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>)	16
10. Uji TDS (<i>Temporal Dominance Sensation</i>)	16
11. Pengujian Kadar Air	17
12. Pengujian Kadar Abu	17
13. Pengujian Kadar Protein	18
14. Pengujian Kadar Lemak	18
15. Pengujian Kadar Karbohidrat	18
16. Kadar Serat Pangan	19
17. Uji Tekstur	19
18. Analisis Data	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
1. Tahap Awal Pembuatan <i>Snack Rice Puff</i>	21
1.1. Kenampakan Fisik <i>Snack Rice Puff</i>	25
2. Uji Hedonik	26
2.1. Kenampakan	26
2.2. Aroma	27
2.3. Rasa	29



2.4. Tekstur	30
3. Uji Minat Beli	32
4. Aktivitas Antioksidan	33
5. Uji Atribut Rasa dan <i>Aftertaste Snack Rice Puff</i>	35
5.1. Uji QDA (<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>).....	35
5.2. Uji TDS (<i>Temporal Dominance of Sensation</i>).....	38
6. Pengaruh Penambahan <i>Arthrospira platensis</i> Konsentrasi 2,5% dan Tanpa Penambahan <i>Arthrospira platensis</i> Terhadap Kandungan Gizi <i>Snack Rice Puff</i>	47
7. Angka Kecukupan Gizi <i>Snack Rice Puff</i> yang Diperkaya <i>Arthrospira platensis</i>	50
8. Pengujian Tekstur <i>Snack Rice Puff</i>	52
9. Pembahasan Umum.....	53
V. PENUTUP.....	56
1. Kesimpulan	56
2. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	61