

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Fikosianin.....	4
1.1 Ekstraksi fikosianin.....	6
2. Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i> sebagai Pewarna Makanan.....	9
3. Puding Susu.....	10
4. Preferensi Konsumen Terhadap Warna.....	11
5. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	12
III. METODE.....	13
1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
2. Alat dan Bahan Penelitian.....	13
3. Tahapan Penelitian.....	14
3.1 Preparasi sampel.....	15
3.2 Ekstraksi fikosianin.....	15
3.3 Pembuatan bubuk fikosianin sebagai pewarna biru alami.....	16
3.4 Formulasi puding susu dengan fortifikasi fikosianin <i>A. platensis</i>	16
4. Parameter Uji.....	17
4.1. Pengujian ekstrak fikosianin <i>Arthrospira platensis</i>	17
4.1.1 Analisis konsentrasi, <i>purity</i> , <i>yield</i>	17
4.1.2 Kadar air.....	18
4.2 Pengujian Bubuk Pewarna Alami Biru Fikosianin <i>A. platensis</i>	18
4.2.1 Kadar air bubuk fikosianin.....	18
4.2.2 Rehidrasi bubuk fikosianin.....	18
4.2.3 Analisis warna bubuk fikosianin.....	19
4.2.4 Uji protein terlarut.....	19
4.2.5 Aktivitas antioksidan.....	20
4.3 Uji Preferensi Konsumen.....	21
4.3.1 Seleksi panelis.....	22
4.3.2 Uji <i>quantitative descriptive analysis</i> (QDA).....	22
4.4 Analisis Data.....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
1. Ekstraksi Fikosianin.....	24

1.1 Kadar air <i>Arthrospira platensis</i>	24
1.2 Kenampakan ekstrak fikosianin.....	25
1.3 Konsentrasi, purity, yield ekstrak fikosianin	26
2. Karakteristik Bubuk Fikosianin.....	29
2.1 Warna bubuk fikosianin.....	29
2.2 Kadar air bubuk fikosianin	31
2.3 Uji protein terlarut fikosianin	31
2.4 Uji antioksidan fikosianin.....	32
3. Rehidrasi Bubuk Fikosianin	33
4. Aplikasi Fikosianin ke dalam Puding Susu	34
4.1 Kenampakan warna puding susu fikosianin	34
4.2 Preferensi konsumen terhadap warna puding susu.....	36
4.3 Karakteristik sensori puding susu.....	38
4.4 Uji antioksidan puding susu fikosianin	40
4.5 Uji sineresis puding susu fikosianin	41
4.6 Stabilitas warna puding susu fikosianin	43
5. Pembahasan Umum	44
V. PENUTUP.....	47
1. Kesimpulan.....	48
2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49