

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari .....	xii
<i>Abstract</i> .....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	2
3. Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. <i>Arthrospira platensis</i> .....	4
1.1 Klasifikasi dan morfologi <i>Arthrospira platensis</i> .....	4
1.2 Kandungan gizi <i>Arthrospira platensis</i> .....	4
1.3 Aplikasi <i>Arthrospira platensis</i> dalam pangan .....	5
2. Granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	6
3. Jagung .....	8
3.1 Klasifikasi dan morfologi jagung .....	8
3.2 Jagung sebagai bahan pangan.....	10
4. <i>Tortilla chips</i> .....	10
5. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	13
6. <i>Time Intensity</i> (TI) .....	14
III. METODE PENELITIAN .....	16
1. Alat.....	16
2. Bahan .....	16
3. Tata Laksana Penelitian .....	17
3.1 Pembuatan granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	18
3.2 Karakteristik granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	20
3.3 Penentuan Formulasi <i>tortilla chips</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	20
3.4 Pembuatan <i>tortilla chips</i> granula <i>Arthrospira platensis</i> .....	21
3.5 Analisis fisik.....	22
3.5.1 Uji tekstur ( <i>hardness</i> ).....	22
3.5.2 Uji pengembangan volume.....	22
3.6 Analisis kimia.....	23
3.6.1 Uji kadar air .....	23
3.6.2 Uji kadar abu .....	23
3.6.3 Uji kadar lemak .....	23
3.6.4 Uji kadar protein.....	24
3.6.5 Uji kadar karbohidrat.....	24
3.6.6 Uji kadar serat pangan .....	25

3.7 Uji antioksidan.....	25
3.7.1 Aktivitas antioksidan granula dan bubuk <i>Arthrospira platensis</i> .....	25
3.7.2 Aktivitas antioksidan <i>tortilla chips</i> .....	26
3.8 Analisis sensoris .....	27
3.8.1 Uji hedonik .....	27
3.8.2 Panelis terlatih .....	28
3.8.3 Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	28
3.8.4 Uji <i>Time Intensity</i> (TI).....	28
4. Rancangan Penelitian.....	29
5. Analisis Data .....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
1. Sifat Fisik .....	30
1.1 Tekstur ( <i>hardness</i> ).....	30
1.2 Pengembangan volume.....	31
2. Sifat Kimia .....	33
2.1 Kadar air .....	33
2.2 Kadar abu.....	33
2.3 Kadar lemak.....	34
2.4 Kadar protein .....	35
2.5 Kadar karbohidrat .....	36
2.6 Kadar serat pangan .....	37
3. Aktivitas antioksidan.....	39
3.1 Aktivitas antioksidan granula dan bubuk <i>Arthrospira platensis</i> .....	39
3.2 Aktivitas antioksidan <i>tortilla chips</i> .....	40
4. Sifat Sensoris.....	41
4.1 Hedonik .....	41
4.1.1 Ketampakan.....	41
4.1.2 Aroma .....	43
4.1.3 Rasa .....	44
4.1.4 Tekstur.....	45
4.1.5 Keseluruhan.....	46
4.2 <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	47
4.3 <i>Time Intensity</i> (TI).....	52
5. Pembahasan Umum.....	58
V. PENUTUP .....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	62
LAMPIRAN.....	70