

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. <i>Arthrospira platensis</i>	3
2. Fikosianin	5
3. Gelato	7
3.1 Bahan pembuatan gelato	7
3.2 Tahapan proses pembuatan gelato.....	8
3.2.1 Pencampuran bahan.....	8
3.2.2 Pasteurisasi	8
3.2.3 Aging	8
3.2.4 Aerasi	9
3.2.5 Penyimpanan beku.....	9
4. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	10
5. <i>Time Intensity</i> (TI).....	11
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	13
1. Alat dan Bahan	13
1.1 Bahan.....	13
1.2 Alat	13
1.3 Waktu dan tempat.....	13
2. Rancangan Penelitian	14
3. Tata Laksana Penelitian.....	14
3.1 Alur penelitian.....	14
3.2 Ekstraksi fikosianin dari <i>A. platensis</i>	15
3.3 Pembuatan gelato	16
3.4 Perlakuan.....	17
4. Parameter Uji.....	17
4.1 Ekstrak fikosianin cair.....	17
4.1.1 Analisis kadar fikosianin.....	17

4.1.2	Analisis <i>yield</i>	18
4.1.3	Analisis <i>purity</i>	18
4.1.4	Analisis aktivitas antioksidan	18
4.2	Gelato	19
4.2.1	Analisis <i>overrun</i>	19
4.2.2	Analisis kadar fikosianin	19
4.2.3	Analisis pH	20
4.2.4	Analisis <i>melting rate</i> dan <i>first dripping time</i>	20
4.2.5	Analisis stabilitas emulsi	20
4.2.6	Analisis aktivitas antioksidan	20
4.2.7	Analisis warna	21
4.2.8	<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>	21
4.2.9	<i>Time Intensity</i>	22
4.2.10	Hedonik	22
4.3	Pemilihan perlakuan optimum	22
4.4	Analisis proksimat sampel optimum	23
5.	Analisis data	25
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	26
1.	Ekstrak Fikosianin Cair	26
1.4	Kadar air	26
1.5	<i>Yield</i> fikosianin	27
1.6	pH	27
1.7	Kadar fikosianin	27
1.8	<i>Purity</i> fikosianin	28
1.9	Aktivitas antioksidan	29
2.	Gelato Fikosianin	29
2.1	<i>Overrun</i>	29
2.2	pH	31
2.3	Stabilitas emulsi	32
2.4	<i>First dripping time</i> dan <i>melting rate</i>	33
2.5	Aktivitas antioksidan gelato	35
2.6	Warna	36
2.7	Kadar fikosianin pada produk	38
2.8	<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>	39
2.9	<i>Time Intensity</i>	47
2.10	Hedonik	54
2.10.1	Tekstur	54
2.10.2	<i>Mouthfeel</i>	55
2.10.3	Rasa	56
2.10.4	Warna	58
2.10.5	Aroma	59
2.10.6	Keterimaan keseluruhan	60
3.	Pemilihan Perlakuan Optimum	61
4.	Analisis Proksimat Perlakuan Optimum	61
4.1	Kadar air	62
4.2	Kadar abu	62
4.3	Kadar protein	63

4.4 Kadar lemak	64
4.5 Kadar karbohidrat.....	64
5. Pembahasan Umum.....	65
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
1. Kesimpulan.....	68
2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	77