

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Mikroalga (Fitoplankton)	3
2. <i>Arthrospira platensis</i>	4
3. Protein	8
4. Isolasi Protein	9
4.1 Daya serap air (<i>water holding capacity</i>)	10
4.2 Daya serap minyak (<i>oil holding capacity</i>)	11
4.3 Kapasitas pengemulsi (<i>emulsifying capacity</i>)	12
4.4 Stabilitas pengemulsi (<i>emulsifying stability</i>)	12
4.5 <i>Least gelation concentration</i> (LGC)	13
III. METODE PENELITIAN	15
1. Alat dan Bahan	15
2. Lokasi Penelitian	15
3. Alur Penelitian	16
4. Pelaksanaan Penelitian	16
4.1 Profil kelarutan protein hasil samping ekstraksi fikosianin <i>Arthrospira platensis</i> pada berbagai pH	16
4.2 Isolasi protein dari hasil samping ekstraksi fikosianin <i>Arthrospira platensis</i>	18
4.3 Analisis daya serap air (<i>water holding capacity</i>)	20
4.4 Analisis daya serap minyak (<i>oil holding capacity</i>)	20
4.5 Analisis kapasitas pengemulsi (<i>emulsifying capacity</i>) dan stabilitas pengemulsi (<i>emulsifying stability</i>)	20
4.6 Analisis <i>least gelation concentration</i> (LGC)	21
4.7 Analisis data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Profil Kelarutan Protein Hasil Samping Ekstraksi Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i> pada Berbagai pH	22
2. Rendemen Isolat Protein dari Hasil Samping Ekstraksi Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i>	24
3. Daya Serap Air (<i>Water Holding Capacity</i>)	26
4. Daya Serap Minyak (<i>Oil Holding Capacity</i>)	28
5. Kapasitas Pengemulsi (<i>Emulsifying Capacity</i>)	29
6. Stabilitas Pengemulsi (<i>Emulsifying Stability</i>)	31

7. <i>Least Gelation Concentration</i> (LGC)	32
8. Pembahasan Umum Pemanfaatan Isolat Protein dari Hasil Samping Ekstraksi Fikosianin <i>Arthrospira platensis</i> pada Produk Pangan	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
1. Kesimpulan.....	38
2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	48