

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Hipotesis Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Mikroalga (<i>Arthospira platensis</i>)	5
2.1.1. <i>Arthospira platensis</i>	5
2.1.2. Kandungan Gizi Spirulina	5
2.2. Gelato	7
2.2.1. Definisi Gelato	7
2.2.2. Pembuatan Gelato	8
2.3. Gelatin	9
2.4. Yogurt	10
2.4.1. Definisi Yogurt	10
2.4.2. Proses Pembuatan Yogurt	11
2.4.3. Kandungan Gizi Yogurt	11
2.4.4. Manfaat Yogurt	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1. Bahan Penelitian	13

3.2. Alat Penelitian	13
3.3. Tempat Penelitian	14
3.4. Tahapan Penelitian	14
3.4.1. Formulasi Gelato yogurt Spirulina.....	16
3.4.2. Analisis Overrun (Marshall dkk., 2003)	18
3.4.3. Analisis Waktu Leleh (Shadordizadeh dkk., 2023)	18
3.4.4. Uji Sensoris (Metode <i>Scoring</i> dan Hedonik)	19
3.4.5. Analisis Kadar Air dengan Metode Gravimetri (AOAC, 2000)	20
3.4.6. Analisis Kadar Protein Total dengan Metode Mikro Kjeldhal (AOAC, 2000)	21
3.4.7. Analisis Kadar Lemak dengan Metode Mojonnier (AOAC, 2000)	23
3.4.8. Analisis Kadar Abu (AOAC, 2000).....	24
3.4.9. Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH <i>Radical Scavenging Activity</i> (RSA) (Mahulkar dkk., 2024), (Starzynska-Janiszewska, dkk., 2015), dan (Pekkarinen dkk., 1999).....	25
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Formulasi	27
4.2. Uji Sensoris	29
4.3. Karakter Fisik dan Kimia	31
3.5.1. <i>Overrun</i> dan Waktu Leleh.....	31
3.5.2. Analisis Proksimat	32
3.5.3. Aktivitas Antioksidan	33
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	35
5.1. Kesimpulan	35
5.2. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41