

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	1
DAFTAR TABEL	3
DAFTAR GAMBAR	4
DAFTAR LAMPIRAN	6
Intisari	7
Abstract	8
I. PENDAHULUAN	9
1. Latar Belakang	9
2. Tujuan Penelitian	11
3. Manfaat	11
II. TINJAUAN PUSTAKA	12
1. <i>Arthrospira</i> Sebagai Sumber Fikosianin	12
2. Fikosianin	13
3. Fikosianin sebagai Pewarna Alami	14
4. Aplikasi Fikosianin sebagai Pewarna Alami Pangan	15
5. Es Krim	17
5.1 Bahan dasar es krim	18
5.2 Bahan tambahan es krim	19
6. Kerusakan Es Krim	20
7. Pendugaan Umur Simpan	22
7.1 <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT)	23
III. METODE PENELITIAN	26
1. Alat dan Bahan Penelitian	26
2. Tata Laksana Penelitian	26
3. Rancangan dan Tahap Penelitian	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
1. Pengujian Kadar Lemak	35
2. Analisis Fisik	36
2.1 Melting rate	36
2.2 Stabilitas emulsi	37
2.3 Warna	38
3. Analisis Kimia	40
3.1 Aktivitas Antioksidan (% Inhibisi DPPH)	40
4. Analisis Sensoris	42
4.1 Parameter rasa	42
4.2 Parameter aroma	44
4.3 Parameter tekstur ketika menyendok es krim	47
4.4 Parameter tekstur yang dirasakan di dalam mulut	50
5. Pendugaan Umur Simpan Es Krim Fikosianin	50
6. Pembahasan Umum	54

V. KESIMPULAN	58
1. Kesimpulan.....	58
2. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN	65